

ANTIPASTI - APPETIZERS

- Bruschettine miste della casa:** al pomodoro fresco e olio toscano, al pecorino di Pienza fuso e zucchini grigliati, al gorgonzola, asparagi e scaglie di cioccolato fondente - Mixed house bruschette: Tomatoes and olive oil, zucchini and pecorino cheese from Pienza, gorgonzola cheese, asparagus and chocolate flakes Euro 8.00
- Antipasto tradizionale toscano, crostino nero e crostino di salsiccia artigianale con stracchino di Sorano.** SALUMI NOSTRANI: prosciutto DOP stagionato 24 mesi, capocollo, salame, piccolo crostino alla milza e piccolo crostino alla salsiccia fresca e stracchino locale. Traditional Tuscan antipasto with NOSTRANI SALAMI and toasted little bread with warm Tuscan paté and little crust hand made sausage with soft cheese from Sorano Euro 12.00
- Cestino di melone con prosciutto Toscano Dop stagionato 24 mesi e bocconcini di bufala:** melon, Tuscan prosciutto Dop old 24 months and buffalo mozzarella Euro 12.00
- Crema di patate, burrata e tartufo fresco al sapore di acciughe e briciole fritte nel barattolino** Euro 10.00
Potatoes, milk, burrata, fresh truffle at the smell of oil from anchovies and fried bread crumbs
- Fegatini all'antica** Euro 9.00
fegatini cotti nel vinsanto serviti con crostino di pane alla brace
Old fashioned tuscan warm chicken livers
- Involtini gustosi alle melanzane e porcini** Euro 9.00
involtini di melanzane, mozzarella di bufala, porcino e prosciutto cotto
Eggplant, ham, mushrooms and mozzarella bundles
- Triangolini caldi agli spinaci e tartufo** Euro 9.00
Warm spinach and truffle pastry triangles
- Il piatto del passato: salamino di Siena e finocchiona del Chianti tagliata a mano, salsiccia di cinghiale, crostone al rigatino, Panzanella Toscana, pecorino di Pienza scodellato, lardo speziato lavorato a mano, crostino burrata e acciuga sottopesto** - Traditional Tuscan plate with: "Salamino from Siena, finocchiona from Chianti hunt raw cut", wild boar sausage, hot bacon bruschetta, Tuscan bread salad "Panzanella", pecorino ladled cheese from Pienza, spiced lard handmade, sottopesto anchovies and butter crostino Euro 13.00
- Insalata di frutta: pere, mele, fragole con finocchi, insalata verde e rossa, pecorino fresco di Pienza, riduzione di aceto balsamico** Euro 9.00
Salad of mixed leaves with fennel, apple, pear, strawberry, fresh pecorino and vinegar reduction
- Soufflé al pecorino fresco di Pienza e salsa di pere** Euro 9.00
Fresh pecorino cheese from Pienza with pear sauce, milk, eggs, white wine, pepper

Servizio 10% (no coperto) - Service and tax 10% (no cover charge)

PRIMI - FIRST COURSES

Risotto al Brunello, uva, salsiccia artigianale, pecorino a scaglie riso Carnaroli, Brunello di Montalcino, salsiccia artigianale, pecorino, grana, cipolla e uva rossa Rice, Brunello wine from Montalcino, pork sausage, pecorino cheese, red grapes, onion	Euro 14.00
Pici casalinghi al cinghiale e porcini pasta fresca casalinga al sugo di cinghiale e porcini Home-made pasta with wild boar sauce and porcini mushroom	Euro 13.00
Tagliatelle al cacao e ragù di cinghiale cotto nel latte pasta fresca casalinga al cioccolato e ragù delicato di cinghiale cotto nel latte Home made chocolate pasta with white wild boar sauce cooked in milk, olive oil, bay leaves	Euro 13.00
Spaghetti saporiti alla chitarra, Blu del Chianti e finocchiona nostrana spaghetti freschi, gorgonzola, aglio, peperoncino, olio buono e finocchiona del Chianti (salume) Home-made guitar spaghetti, Blu cheese from Chianti, garlic, red chili, "finocchiona" (salami)	Euro 13.00
Pappardelle casalinghe al ragù di fiorentina pasta fresca casalinga al sugo di carne manzo Home-made pasta with Florentine beef ragù	Euro 13.00
Paccheri freschi con pesto rosso di mandorle, burrata, basilico croccante Home made pasta with tomatoes, almond pesto, burrata, crispy basil	Euro 13.00
Zuppa di fave gratinata con pecorino di Pienza e briciole fritte fave, pecorino gratinato, briciole di pane fritto, profumo di acciuga, olio Toscano Baked Bean soup with pecorino cheese from Pienza, fried bread, anchovies and Tuscan olive oil	Euro 12.00
Cannelloni di pasta fresca al ragù bianco con tartufo fresco e porcini pasta fresca casalinga, carne di vitello, prosciutto, tartufo, grana, e pecorino fuso, funghi porcini Home made pasta, veal, ham, porcini mushroom, fresh truffle, grana and pecorino cheese	Euro 19.00
Lasagna di pasta fresca della Taverna al ragù toscano con salsiccia pasta fresca casalinga, salsiccia, vino rosso, grana, verdure miste, passata di pomodoro, olio Lasagna pasta, beef and pork sausage, bacon, celery, carrots, tomatoes, parmesan cheese, oil	Euro 13.00

Servizio 10% (no coperto) - Service and tax 10% (no cover charge)

SECONDI - MAIN COURSES

N.B. : la fiorentina e la tagliata sono servite al sangue.
The Florentine T-Bone and the tagliata are normally served rare

Antica ricetta del cinghiale al latte di Castagneto Carducci polpa di cinghiale cotto nel latte 8 ore, alloro, rosmarino, salvia Wild boar long cooked in milk 8 hours , bay leaves, rosemary and sage	Euro 18.00
Ossibuchi di San Giuseppe - ossobuco di vitello al pomodoro fresco con crostini di polenta - Traditional veal ossobuco cooked for a long time in fresh tomato with little polenta crostini	Euro 19.00
Piccione alla senese in umido con patate rosolate Pigeon Siena cooked old style with Chianti wine and roast potatoes	Euro 20.00
Galletto ruspante al mattone e aroma mediterranei galletto sulla griglia aromatizzato, pomodori, olio buono Grilled free-range small chicken with herbs and decorated with grilled tomatoes	Euro 14.00
Petto d'anatra ai frutti di bosco e patate arrosto Pan-fried duck breast with red currant, bilberries, olive oil, sage, roast potatoes	Euro 18.00
Puntine di maiale in umido con erbe di campo, patate e porcini alla vecchia maniera costolette, erbe di campo, patate, porcini, peperoncino, Chianti, pomodoro e olio buono Stewed pork ribs, Chianti wine, field herbs, potatoes, porcini mushroom, olive oil	Euro 19.00
Filetto della Taverna al lardo di Colonnata filetto di manzo cotto sulla griglia arrotolato nel lardo di Colonnata Grilled fillet of beef wrapped in lardo of Colonnata	Euro 22.00
Brasato al Brunello di Montalcino e sformatino di patate e tartufo manzo marinato 4 ore nel Brunello e verdure dell'orto, sformatino di patate e tartufo fresco Braised beef with Brunello red wine from Montalcino, potatoes soufflé and fresh truffle	Euro 20.00
Fiorentina "BISTECCA" di fiorentina con osso, minimo un chilo/un chilo e duecento grammi Florentine T-Bone steak of beef grilled, minimum one kilo/one kilo and two hundred	Euro 4.50 per hg.
Tagliata aromatica all'olio buono controfiletto di fiorentina all'olio buono con profumo di rosmarino Grilled Tagliata of Florentine sirloin cut in slice with rosemary and extra virgin olive oil	Euro 18.00
Tartare di filetto di manzo composta con uovo, cipolla e capperi al sale affumicato e pesto d'erbe Tartare: raw meat with egg, onion, capers, extra virgin olive oil at smoked salt and herbs pesto	Euro 20.00

Servizio 10% (no coperto) - Service and tax 10% (no cover charge)

CONTORNI - Vegetables side dishes

Spinaci freschi a foglia saltati con peperoncino e olio Toscano	Fresh spinach sautéed with chili pepper and Tuscan olive oil	Euro 7.00
Fagioli al fiasco all'olio Toscano DOP	Tuscan cannellini beans boiled with Tuscan olive oil DOP	Euro 5.00
Sformatino di patate con fonduta al gorgonzola e tartufo	Potatoes soufflé with gorgonzola cheese fondue and fresh truffle	Euro 8.00
Grigliata vegetariana	melanzana, pomodoro, cipolla, zucchini e patata Mixed grilled vegetables: eggplant, tomatoes, onion, zucchini and potatoes	Euro 7.00
Quadrucchi di patate al rosmarino	Small cubed roast potatoes with rosemary	Euro 5.00
Insalata verde	- green salad (iceberg and valerian salad)	Euro 6.00
Insalata mista	- mixed salad (red radish, valerian salad, cabbage head, carrots, cherry tomatoes)	Euro 7.00

FORMAGGI - Cheese

Misto di pecorini di Pienza (tre tipi di pecorino)	Selection of pecorino from Pienza (three different types)	Euro 8.00
su richiesta servito con: differenti mieli o mostarde fatte da noi alla frutta:	On request served with different honey or home-made mustard fruit	Euro 2.00
Misto di formaggi	Selection of Italian cheeses (sheep, gorgonzola, parmesan)	Euro 10.00
Acqua (acqua potabile trattata naturale o gassata - filtered water (still or sparkling))		Euro 2.00
Caffè - coffee (ESPRESSO)		Euro 2.00
Cappuccino o thè - cappuccino or tea		Euro 2.50
Rosso toscano Le Corbinie Vec. Cant. Montepulciano 750 ml. - Tuscan red 750 ml.		Euro 14.00
Bianco toscano Le Corbinie Vec. Cant. Montepulciano 750 ml. - Tuscan white 750 ml.		Euro 14.00
<u>Vino a bicchiere- wine by the glass:</u>		
Rosso toscano Le Corbinie Vecchia Cantina Montepulciano - Tuscan red		Euro 4.50
Bianco toscano Le Corbinie Vecchia Cantina Montepulciano - Tuscan white		Euro 4.50
Chianti Classico Docg BROLIO 2017 Barone Ricasoli		Euro 6.00
Rosso di Montalcino Camigliano 2018		Euro 6.00
Bollicine italiane (sparkling Italian wine) : Creman Soligo		Euro 4.50

NO pane e coperto - NO Cover charge

Servizio 10%- Service charge and tax 10%

Alcuni prodotti non reperibili freschi potrebbero essere congelati
Certain unavailable fresh products may be frozen

Dolci e delicatezze

Coppa casalinga di Tiramisù e croccante alle nocciole Home - made special Tiramisù with hazelnut praline, typical dessert of the restaurant	Euro 7.00
Semifreddo al panforte artigianale di Siena con cupola di cioccolato alle mandorle, crumble di Terra di Siena e di riduzione al VinSanto Eggnog home made Siena's panforte parfait covered almond chocolate and VinSanto reduction	Euro 7.00
Morbido cheesecake al gianduia con crumble di riso soffiato al cioccolato fondente e riduzione ai lamponi Home made gianduia chocolate soft cheesecake with puffed rice and reduction of raspberries	Euro 6.00
Torta soffice di cioccolato di Valrhona fondente al 67% senza farina con gelato alla vaniglia Home made mud cake no flour with vanilla ice cream	Euro 7.00
Crème caramel della Taverna Taverna's crème caramel	Euro 6.00
Pera al Brunello di Montalcino e gelato alla crema Fresh pears cooked with Brunello from Montalcino and custard ice cream	Euro 7.00
Il piatto composto: crème caramel, semifreddo al panforte, torta di cioccolato, morbido cheesecake al gianduia: Sample of four little desserts: Crème caramel, chocolate cake, home made gianduia chocolate soft cheesecake with puffed rice and reduction raspberries, home made eggnog panforte parfait and VinSanto reduction	Euro 9.00
Cantuccini con Vinsanto Cantuccini biscuits with Vinsanto sweet wine	Euro 6.00
Degustazione di panforte lavorato a mano artigianalmente: (alle spezie, al doppio cioccolato, ai fichi e noci) e Ricciarelli di Siena alle mandorle Tasting of two home-made typical panforte: with spices, double chocolate, figs, and walnuts and "Ricciarelli di Siena" (Siena soft almond biscuits)	Euro 8.00

E' vietato fumare - Smoking is not allowed

Servizio 10% (no coperto) - Service and tax 10% (no cover charge)

[La fattura o le ricevute divise vanno chieste nel momento in cui si chiede il conto](#)

[The invoice or receipts divided should be asked
in the moment in which the account is requested](#)