

# la Tavernetta

## ANTIPASTI

starters - hors d'oeuvres - vørspeisen

dalla terra  
land - terre - land

*allergeni*

### **CHIANINA** battuta al coltello leggermente aromatizzata

Chianina steak beaten with a knife  
Steak de Chianina battu au couteau  
Mit dem Messer geschlagenes Chianina-Steak



### **FLAN di ZUCCHINE** con fonduta di pecorino di Pienza

courgette flan with pecorino fondue  
flan de courgettes et fondue au pecorino  
Zucchini-Flan mit Pecorino-Fondue

3-7



### **BUFALA** campana DOP in insalata caprese

bufala mozzarella with fresh tomatoe  
mozzarella de bufflonne aux tomates fraiches  
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten

7

### **TAGLIERE TOSCANO** di insaccati e salumi

assortment of sausages and cold cuts  
assortiment de charcuterie  
Wurst- und Aufschnittmischung



### \***FOCACCINA** salsa di pomodoro, crema di burrata e pesto

Focaccia with tomato sauce, burrata cream and pesto  
Focaccia à la sauce tomate, crème de burrata et pesto  
Focaccia mit Tomatensauce, Burrata-Creme und Pesto

1-7-8

### \***SAN MINIATO** focaccina con crudo, crema di burrata e pistacchi

Focaccia with raw ham, burrata cream and pistachios  
focaccia au jambon cru, à la crème de burrata et aux pistaches  
Focaccia mit Rohschinken, Burrata-Creme und Pistazien

1-7-8

dal mare  
sea - mer - meer

*allergeni*

### \***CAPASANTA** al brandy con crema di burro al limone

Brandy Scallop with Lemon Butter Cream  
Saint-Jacques au brandy et crème au beurre citronné  
Brandy-Jakobsmuschel mit Zitronenbuttercreme

7-14

### \***GAMBERI ROSA crudi** su crema di burrata con pistacchi e lime

raw pink prawns \*Raw pink shrimp on burrata cream with pistachios and lime  
crevettes roses crues sur crème de burrata, pistaches et citron vert  
rohe rosa Garnelen auf Burrata-Creme mit Pistazien und Limette

2-7-8

### **SAOR** di sarde e mazzancolle

Venitian sardines and prawns cooked with onion in vinegars solution  
sardines et crevettes à la vénitienne cuites avec oignons et vinaigre  
venezianische Marinierte Sardinen und Garnelen mit Zwiebeln und Essig

1-2-4

### **MOSCARDINI** alla **BUSARA** con polenta morbida

Busara style octopus with soft polenta  
Poulpe façon Busara avec polenta moelleuse  
Oktopus nach Busara-Art mit weicher Polenta

14

### **ALICI** del **CANTABRICO** crema di burrata, pesto e pinoli

Cantabrico anchovies with burrata cream, pesto and pine nuts  
Anchois Cantabrico au crème de burrata, pesto et pignons de pin  
Cantabrico-Sardellen mit Burrata-Creme, Pesto und Pinienkerne

4-7-8

Servizio e coperto € 4  
Service and cover charges € 4

# la Tavernetta

## PRIMI PIATTI

first courses - premier cours - erste speisen

dalla terra  
land - terre - land

*allergeni*

### **PICI** senesi con ragù toscano di chianina

pici pasta with Tuscan Chianina beef ragù

pic avec ragù toscan à la chianina

Pici mit toskanischer Ragù-Sauce aus Chianina-Rindfleisch

1-3-7-9




### **\*QUADRONI** ripieni di radicchio su fonduta di gorgonzola

Quadroni pasta stuffed with radicchio on gorgonzola fondue

Quadroni farcis au radicchio sur fondue au gorgonzola

Mit Radicchio gefüllte Quadroni auf Gorgonzola-Fondue

1-3-7-8



### **\*PANCIOTTI** melanzane scamorza con salsa pomodoro e pecorino

Eggplant and scamorza ravioli with tomato and pecorino sauce

raviolis d'aubergines et scamorza avec sauce tomate et pecorino

Auberginen-Scamorza-Ravioli mit Tomaten-Pecorino-Sauce

1-3-7

### **PAPPARDELLE** al ragù bianco di cinghiale

pappardelle with white wild boar ragù

pappardelle au ragoût de sanglier blanc

Pappardelle mit weißem Wildschweinragout

1-3-9

### **BIGOLI** di grano tenero con ragù di anatra

soft wheat bigoli pasta with duck ragù

bigoli de blé tendre avec ragù de canard

Weichweizen-Bigoli mit Entenragout

1-3-7-9

dal mare  
sea - mer - meer

*allergeni*

### **\*PANCIOTTI** con capesante in salsa delicata di gamberi

Panciotti with scallops in a delicate shrimp sauce

Panciotti avec coquilles Saint-Jacques dans une délicatè sauce aux crevettes

Panciotti mit Jakobsmuscheln in einer delikaten Krabbensauce

1-2-3-14

### **\*TAGLIOLINI** neri con bottarga di tonno e calamaretti spillo

black tagliolini with tuna bottarga and baby squid

tagliolini noir à la poutargue de thon et aux petits calamars

schwarze Tagliolini mit Thunfisch-Bottarga und Baby-Tintenfisch

1-2-3-4-7-14

### **\*TAGLIATELLE** in salsa di gamberi, zafferano e zucchine

tagliatelline in shrimp, saffron and courgette sauce

tagliatellines dans une sauce au crevette, safran et aux courgettes

Tagliatelline in einer Gaenelen, Safran-Zucchini-Sauce

1-2-3

### **SPAGHETTI** freschi al torchio con ragù di pesce, pomodori e zucchine

fresh Spaghetti with fish ragù, cherry tomatoes and courgettes

spaghetti frais avec ragoût de poisson, tomates cerises et courgettes

Frische Spaghetti mit Fischragout, Kirschtomaten und Zucchini

1-2-3-4-14

### **\*GNOCCHI** di patate con sugo di granchio

Potato gnocchi with crab sauce

Gnocchis de pommes de terre à la sauce au crabe

Kartoffelgnocchi mit Krabbensauce

1-2-3-4

Servizio e coperto € 4  
Service and cover charges € 4

# la Tavernetta

## SECONDI PIATTI

second courses - deuxième cours - hauptgerichte

dalla terra  
land terre land

*allergeni*

### **TAGLIATA di CHIANINA** al rosmarino con patate dippers

Chianina steak with rosemary and dippers fries  
Steak Chianina au romarin et frites à tremper  
Chianina-Steak mit Rosmarin und Dippers Pommes

### **FILETTO** Drumlin Gold al morellino di Scansano

Drumlin Gold fillet with Morellino di Scansano wine  
Filet de Drumlin Gold sauce vin morellino de Scansano  
Drumlin Goldfilet mit Morellino-Wein von Scansano

7-12

### **\*LOMBATA di AGNELLO** burro e salvia con salsa di carote

Lamb loin with butter and sage and carrot sauce  
longe d'agneau beurre et sauge sauce carotte  
Lende vom Lamm butter und Salbei mit Karottensauce

7

### **\*PLUMA iberica** grigliata con brunoise di peperoni e salsa di soia

Grilled Iberian Pluma with brunoise of peppers and soy sauce  
pluma ibérique grillée à brunoise de poivrons et de sauce soja  
gegrillte iberische Pluma mit Brunoise-Schneidestücke von Paprika und Sojasauce

6

### **PETTO D'ANATRA** sous vide scaloppato con salsa di arancia

Sous-vide duck breast, sliced, with orange sauce  
Magret de canard sous vide, émincé, accompagné d'une sauce à l'orange  
Sous-vide-gegart, in Scheiben geschnittene Entenbrust mit Orangensauce

dal mare  
sea mer meer

*allergeni*

### **BACCALA'** in umido con polenta morbida € 23

braised salt cod with soft polenta  
morue mijotée avec polenta moelleuse  
geschmorter Stockfisch mit weicher Polenta

1-4-7

### **\*POLPO** scottato con purea di patate viola e olive taggiasche

Seared octopus with purple potato purée and Taggiasca olives  
Poulpe poêlé accompagné d'une purée de pommes de terre violettes et d'olives de Taggia  
Gebratener Tintenfisch mit violetter Kartoffelpüree und Taggiasca-Oliven

7-14

### **FILETTO di BRANZINO** alla mediterranea

fillet of sea bass cooked Mediterranean style  
filet de bar cuit à la méditerranéenne  
Seebarschfilet nach mediterraner Art zubereitet

4

### **\*FRITTURA** dell'Adriatico con verdure pastellate

Adriatic fry with battered vegetables  
Frites de l'Adriatique aux légumes panés  
Adria-Braten mit paniertem Gemüse

1-2-3-4-14

### **PESCATO** del giorno alla griglia o al forno

grilled or baked fish caught of the day  
Poisson grillé ou cuit au four, pêché le jour  
gegrillter oder gebackener, fangfrischer Fisch

4

Servizio e coperto € 4  
Service and cover charges € 4

# la Tavernetta

## BAMBINI

for children - pour les enfants - für kinder

*allergeni*

### **PASTA** al pomodoro

pasta with tomato sauce  
pasta avec de la sauce tomate  
pasta mit Tomatensauce

1

### **PASTA** al ragù di chianina

pasta with with Chianina ragù  
pasta au ragù Chianina  
pasta mit Chianina-Ragù

1-7-9

### **COTOLETTA** con le patatine fritte

Breaded cutlet with french fries  
Côtelette au pommes de terre frites  
Schnitzel mit Pommes Frites

1-3

## CONTORNI

vegetables - légumes - gemüse

### **\*VERDURE** di stagione al vapore o grigliate

Steamed or grilled seasonal vegetables  
légumes de saison cuits à la vapeur ou grillés  
gedünstetes oder gegrilltes Gemüse der Saison

### **PATATE** fritte con la buccia

fried potatoes with the skin  
chips dans la peau  
Kartoffelchips in der Schale

### **INSALATA** di stagione

seasonal salad  
salade de saison  
Salat der Saison

## DOLCI

sweetness - douceur - süsse

### **DOLCI** della Tavernetta fatti in casa

home made Desserts- Gâteaux faits maison

Hausgemachte Kuchen

### **FRUTTA** fresca

fresh fruit - fruits frais  
frisches Obst

### **SORBETTO** di frutta

fruit sorbet - sorbet aux fruits  
Fruchtsorbet

Servizio e coperto € 4  
Service and cover charges € 4