



Storia e Origini

La Taverna del Sole nasce come cantina e magazzino del Palazzo Costantini. Nel 1994, l'edificio è stato trasformato nel ristorante "Il Pugnalone", diventando un punto di riferimento per la cucina e la pizza nella zona. Nel 2025, il progetto si è evoluto con la nascita della Taverna del Sole, caratteristica pizzeria che mantiene salde tradizione e innovazione, offrendo una selezione di prodotti enogastronomici italiani di alta qualità.

Offerta Gastronomica

Taverna del Sole propone una cucina con particolare attenzione alla stagionalità e alla qualità degli ingredienti. La pizza e il panpizza, cotti con il forno a legna, sono caratterizzati da impasti ad alta idratazione e lunga lievitazione, utilizzando farine selezionate e ingredienti DOP e IGP per una alta digeribilità.

I Nostri Antipasti

Bruschette Miste

Un viaggio nei sapori autentici attraverso il nostro pane tostato alla perfezione, accompagnato da rucola e dalle nostre salse preparate artigianalmente.

(Allergeni: 1, 5, 9, 11, 13, 14) – €8,00

Fritto Misto della Casa ✱

Verdure selezionate (cavolfiori, zucchine e carciofi) pastellate e accompagnate da patatine fritte dorate.

(Allergeni: 3, 5, 9, 11, 14) – €8,00

Caprese Rivisitata con Bufala DOP

Un'interpretazione moderna di un classico intramontabile:

Una base di rucola accoglie la cremosità della mozzarella di bufala DOP, esaltata dalla dolcezza dei pomodori pachino.

(Allergeni: 7) – €9,50

Prosciutto e Melone (disponibile da Maggio a Settembre)

La dolcezza succosa del melone fresco si sposa magnificamente con la sapidità del prosciutto crudo di qualità.

(Privo di allergeni) – €8,50

I Nostri Taglieri

Tagliere Misto

Un ricco assortimento di eccellenze: salumi, formaggi selezionati, rucola e bruschette accompagnate dalle nostre salse artigianali.

(Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 13, 14) – €14,50

Gran Sole

Un banchetto per i sensi: un trionfo di sapori con salumi, formaggi d'autore, bruschette con salse artigianali, Rucola, verdure grigliate, verdure pastellate ✱ e patatine fritte ✱

(Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 13, 14) – €20,00

✱ Prodotto congelato all'origine

Contorni

Patate al forno (*2,3,9)

€4.50

Insalata Tricolore (*8)

Rucola - radicchio - scaglie di grana -
pomodori pachino conditi - olio evo €7

Verdure grigliate

Zucchine – Melanzane – Radicchio €6

Fritti (*5,7,9,11,12,13,14) *

Suppli classico * €2.50 cad

Crocchetta di patate * €2.50 cad

Fiore di zucca * €2.50 cad

Baccalà * €4 cad

Arancino * €3 cad

Patatine fritte * €4.50 porz.

Verdure pastellate* €5 porz.

Olive ascolane* €5 6 pezzi

Special* €24.00

**(Lo special comprende tutti i
fritti riportati nella sezione
fritti)**

* Prodotto congelato all'origine

Pizze bianche / calzoni

Bianca della cava (4 formaggi) (*5,8,9,14)

Mozzarella vaccina - Gorgonzola piccante -
Emmental - Scamorza affumicata €9.50

Carbonara del forno (Carbonara) (*5,8,9,11)

Mozzarella Vaccina – Guanciale –
Uova – Pecorino – Pepe nero €9.50

Delizia di grotta (*5,8,9)

Mozzarella Vaccina – Funghi porcini –
Brie €10

Gocce di brie (*5,8,9)

Mozzarella Vaccina – Speck -
Formaggio Brie €9.50

Griciotto (Gricia) (*5,8,9)

Mozzarella Vaccina – Guanciale –
Pecorino – Pepe nero €9

Patatona della Grotta (*5,8,9)

Mozzarella vaccina – Patate al forno -
Prosciutto fritto – Rosmarino €9

La Perla Bianca (*1,5,8,9)

Mozzarella Vaccina – Brie -
Prosciutto crudo – Noci €11

Caprese (*8,9)

Mozzarella vaccina - Pomodoro Pachino -
Mozzarella di Bufala – Basilico – Olio EVO
€10

Sentiero Antico (*5,8,9)

Scamorza – Salsiccia - Patate al forno -
Funghi Champignon €10

Profumo di pietra (*1,8,9)

Mozzarella vaccina – Gorgonzola
piccante – Noci €9.50

Pistacchiona (*1,5,8,9)

Mozzarella vaccina – Bufala –
Mortadella – Granella di
pistacchio €11

Regina cruda (*5,8,9)

Mozzarella vaccina – Prosciutto
crudo – Rucola – Scaglie di
parmigiano €9.50

Rosa nel tufo (*5,8,9,12)

Mozzarella Vaccina – Salmone
affumicato – Lime – Pepe rosa
€11

Segreto nel Tufo (*1,5,8,9,14)

Mozzarella vaccina – Crema di
Tartufo – Funghi porcini – Scaglie
di parmigiano €12.50

Vegetariana (*5,8,9)

Mozzarella vaccina – Verdure
grigliate – Radicchio –
Peperoni €10

Rosmarina (*8,9)

Olio evo- Sale e Rosmarino €5

Aggiunta di un ingrediente €1.50

Pizze Rosse/Calzoni

Bosco antico (*5,8,9)

Pomodoro - Mozzarella vaccina -
Salsiccia - Funghi Champignon €10.50

Cuore d'Italia (*8,9) (Margherita)

Pomodoro - Mozzarella vaccina -
Basilico €8

Cipolla Sfumata (*5,8,9,12)

Pomodoro - Mozzarella vaccina -
Tonno - Cipolla rossa €10

Fumera (*5,8,9)

Pomodoro - Mozzarella vaccina -
Scamorza affumicata - Speck €9.50

Guancialina (Amatriciana) (*5,8,9)

Pomodoro - Mozzarella vaccina -
Guanciale - Pecorino - pepe nero €10.50

Inferno del tufo (*5,8,9)

Pomodoro - Mozzarella vaccina -
Salame piccante - 'Nduja -
Olio piccante €11

Napoli antica (*5,8,9,12)

Pomodoro - Mozzarella vaccina -
Acciughe €9

La Selvatica (*1,5,8,9)

Pomodoro - Scamorza - Salsiccia - Noci -
Gorgonzola piccante €11.50

Brezza Marina (*5,9,12)

Pomodoro - Tonno - Patate al forno -
Cipolla rossa - Olive nere - Capperi €11.50

Nà Bufalata (*5,8,9)

Pomodoro - Mozzarella vaccina
- Mozzarella di bufala - Basilico
- Olio EVO €11

Pietra rossa (*5,8,9)

Pomodoro - mozzarella vaccina
Salsiccia - Patate al forno
€11.00

Piccante in pietra (*5,8,9) (Diavola)

Pomodoro - Mozzarella vaccina
- Salame piccante €9.50

Romana (*5,8,9,12)

Pomodoro - Acciughe - Capperi
- Origano €9.50

Scoppiettante (*5,8,9)

Pomodoro - Mozzarella vaccina
- 'Nduja - Guanciale - Funghi
porcini €11.50

Tufarella (Capricciosa) (*5,8,9,11)

Pomodoro - Mozzarella vaccina
- Prosciutto crudo - Funghi
champignon - Carciofi - Olive -
Uovo €12

La Rustica (*5,8,9)

Pomodoro - Scamorza -
Salsiccia - Patate al forno -
Funghi Porcini €12

**Aggiunta di un ingrediente
alla pizza €1,50**

**Il pomodoro presente in ogni
pizza è condito con origano**

Le pizze Special della Taverna Del Sole

La Caramellata (*5,8,9*)

Mozzarella Vaccina – Cipolle caramellate – Speck –
Mozzarella Di Bufala DOP €12.50

La Patanegra (*8,9*)

Mozzarella Vaccina – Rucola – Lardo di
Pata negra – Pachino – Mozzarella di
Bufala DOP €14

La Porchettona (*2,3,5,8,9*)

Mozzarella Vaccina – Porchetta Ariccia Cioli IGP -
Patate al forno – Mozzarella di Bufala DOP €14

Fuori menù

(*Provvisoriamente non disponibili Sabato sera*)

Primi

Amatriciana (* 5,8,9,14)

Spaghetti – Guanciale – Pomodoro
– Pecorino – Pepe nero –
Olio evo €12

Carbonara (* 8,9,11)

Rigatoni – Guanciale – Pecorino
romano – Uova – Pepe nero €12

Rigatoni al ragù di carne mista (* 4,5,8,9,14)*

ragù tradizionale tre carni (manzo,
maiale, salsiccia) sfumato al vino
rosso e pomodoro.€11

Secondi

Tagliata di manzo (300gr)*

Condimento a scelta:

1) Olio evo – Sale rosa – Rosmarino -
Rucola (*5) €16

2) Pomodorini conditi – Rucola –
Scaglie di grana – Riduzione di aceto
balsamico (*5,8) €18

Tagliata di pollo (200gr)*

Condimento a scelta:

1) Olio evo – Sale rosa – Rosmarino -
Rucola (*5) * 11

2) Rucola – Pachino conditi –
Scamorza affumicata – Riduzione di
Aceto Balsamico (*5,8) €13

Polpette toscane (* 2,5,8,9,11)*

Carne mista (manzo maiale salsiccia) -
parmigiano – pecorino – pomodoro –
prezzemolo – pane – olio evo €12

Grigliata mista (*5)*

Tagliata di manzo e tagliata di pollo
(150g), salsiccia, pancetta, rucola €17

* Per garantire la qualità e ridurre gli sprechi
alimentari, la carne fresca può essere sottoposta
ad abbattimento rapido della temperatura e, ove
necessario, conservata allo stato congelato
secondo le procedure aziendali previste dal piano
HACCP e dalla normativa vigente

Dolci Artigianali

Focaccia con Nutella (*1,5,8,9,14)

€6

Nà botta de vita (*1, 8, 9, 11, 13, 14)
(Salame di cioccolato con zabaione)

€6.50

Panna cotta (*1,8,9,11,14)

€6

Cheesecake (*8,9,11)

€5

Sorbetto al limone (*11) *

€4

Semifreddi a scelta *

Tartufo bianco (*1, 8, 11, 14) *

€5

Tartufo nero (*1, 8, 11, 14) *

€5

I nostri tartufi possono essere serviti
affogati (al caffè o al liquore)
con un supplemento di € 1,00

Gelato alla crema (*8, 11) *

€4.50

* Prodotto congelato all'origine

Birre e Vino della casa

Birra alla spina:

Ichnusa (*9)

330 ml €4,50

550 ml €6,50

1 lt €11

Moretti Baffo D'oro (*9)

330 ml €5

550 ml €7,50

1lt €12,50

Birra in bottiglia:

Moretti (*9) 66 cl €4,50

Heineken (*9) 66 cl €4,50

Vino della casa bianco/rosso (*5)

Calice 150ml €3

Quartino (1/4 di litro) €4

Mezzo litro (1/2 litro) €6

Un litro €10

Spumanti

Arione Contessa Moscato Spumante (*5)

Vivace, aromatico, con profumi di pesca bianca e fiori d'arancio. Dolce e leggero, perfetto a fine pasto o per un brindisi
€14

Doglia Moscato d'Asti DOCG (*5)

Dolce, aromatico, con profumi di pesca e salvia. Perfetto con dessert o da solo a fine pasto.
€18

Follador Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (*5)

Fruttato e fresco, con note di mela verde, pera e fiori bianchi. Elegante e raffinato, ideale per l'aperitivo
€20

Vini Bianchi

Roeno Müller Thurgau - Trentino DOC 'Le Giare (*5)

Fresco e aromatico, con note di fiori bianchi e mela verde. Un bianco versatile, perfetto come aperitivo o antipasti leggeri.

€18

Moretti Omero Montefalco DOC bianco bio (*5)

Vino biologico fresco e sapido, da Grechetto e vitigni locali. Elegante, con note floreali e frutta gialla. Ideale con antipasti, primi leggeri e formaggi

€20

Terenzi Balbino Vermentino Maremma DOC (*5)

Fresco, sapido e floreale. Con note di mela verde e agrumi. Ottimo con antipasti e pizze.

€19

Vini Rosé

Sabine Toscana Rosato IGT Pianirossi (Maremma) (*5)

Rosato fresco ed elegante da uve toscane con note di fragoline e melograno, che lo rendono perfetto per aperitivi, pizze o piatti estivi.

€20

Vini Rossi

Terenzi Morellino di Scansano docg (*5)

Sangiovese in purezza dalla Maremma. Frutti rossi maturi, spezie, tannino rotondo e finale sapido. Perfetto con carni, primi e formaggi stagionati.

€18

Montauto Silio Ciliegioolo toscano igt (*5)

Da vigne a 300 m di altitudine, un Ciliegioolo in purezza elegante e autentico. Frutta rossa, spezie fini, grande bevibilità e identità. Vino raro, prodotto in piccole quantità.

€25

Moretti Omero Montefalco DOC bio (*5)

Sangiovese e Sagrantino in perfetto equilibrio. Biologico certificato. Strutturato, elegante, con note di frutti rossi e spezie. Perfetto con carni rosse e primi importanti.

€20

Bevande Analcoliche

Acqua Nepi effervescente naturale
75cl €2 cad

Acqua San Benedetto Naturale
75cl €2 cad

Coca cola normale/zero
33 cl €3 cad
1 lt €5 cad

Fanta
33 cl €3 cad

Heineken (*9) analcolica
33 cl €3 cad

**Caffè – Orzo (*9) – Ginseng (*8) -
Decaffeinato €1,50 cad**

Superalcolici

Amaro
Digestivo
Grappa
Whisky
Amaro del capo
Jagermeister
Fernet Branca
Montenegro
Averna
Limoncello
€4.00 cad

Servizio: €2 a persona

Sostanze o prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze

Substances or products that may cause allergies or intolerances

Les substances ou produits qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances

- 1  **Frutta a guscio / Nuts / Noix**
Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland e i loro prodotti. Tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2  **Sedano / Celery / Celerie**
e prodotti a base di **Sedano**.
- 3  **Senape / Mustard / Moutarde**
e prodotti a base di **Senape**.
- 4  **Semi di Sesamo / Sesame**
e prodotti a base di **Sesamo**.
- 5  **Anidride Solforosa
Sulphur Dioxide / Sulphites**
e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo e ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 6  **Lupini / Lupin**
e prodotto a base di **Lupini**.
- 7  **Molluschi / Molluscs / Mollusques**
e prodotti a base di **Molluschi**.
- 8  **Latte / Milk / Lait**
e prodotti a base di **Latte** (incluso lattosio) tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola: lattio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 9  **Glutine / Cereals containing Weat / Gluten**
Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 10  **Crostacei / Crustaceans / Crustacés**
e prodotti a base di crostacei.
- 11  **Uova / Eggs / Oeufs**
e prodotti a base di **Uova**.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 12  **Pesci / Fish / Poisson**
e prodotti a base di **Pesce**.
- 13  **Arachidi / Peanuts / Arachides**
e prodotti a base di **Arachidi**.
- 14  **Soia / Soya / Soja**
e prodotti a base di **Soia**.
e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: olio e grasso di soia raffinato, oli vegetali derivati da fitostenoli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia).

Avvertenza sugli alimenti: invitiamo chi soffre di intolleranze alimentari o allergie a contattare il personale per avere informazioni più dettagliate sul nostro menù. *Warning on food: We invite those who suffer from food intolerances or allergies to contact the staff in order to get more information about our menu.*

Attenzione: Le portate servite in questo locale possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e la Direzione declina ogni responsabilità per i danni derivanti da episodi allergici o d'intolleranze alimentari. **Si invita, pertanto, la gentile clientela a valutare se procedere con le ordinazioni che saranno effettuate sotto la propria ed esclusiva responsabilità.**