Taverna del Sole

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

Terra e mare (*3,4,8*)

Mozzarella Vaccina – Alici – Olio piccante –
Mozzarella Di Bufala DOP – Noci – Mais €11.50

La Sfiziosa (*4,8*)

Mozzarella Vaccina – Mais --
Tonno – Pomodorini pachino €9.50

La Vegana (*1,5*)

Focaccia romana con
Olive – Capperi – Carciofi –
Mais -- Rucola – Pomodorini €9.50

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

Menù Pizza Del Viandante

1 bottiglia acqua naturale o frizzante piccola

1 birra 330ml alla spina o birra in bottiglia 66cl oppure lattina coca-cola/fanta

1 Pizza a scelta

1 Dolce a scelta

20 € a persona

<u>Qualsiasi consumazione extra verrà pagata a parte</u>

Giro Pizza (almeno 4 persone)

1 bottiglia acqua naturale o frizzante

1 litro di birra alla spina per il gruppo oppure 1 bibita a persona a scelta tra lattina coca-cola/fanta

Pizza NO STOP

20 € a persona

<u>Qualsiasi consumazione extra verrà pagata a parte</u>

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 Ciliegiolo toscano igt (*5)
Da vigne a 300 m di altitudine, un Ciliegiolo 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 intolèrances

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 SO_2 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: lattiolo. (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 / Crustacès
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 soffra 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.***