

CTR | H O S T A R I A
T E R R E
R O S S E

M E N U E S T A T E

Summer Menu



BENVENUTI ALL'HOSTARIA

Il nostro menu include piatti ispirati alla tradizione culinaria toscana, preparati con ingredienti in gran parte di provenienza locale. Maurizio, affiancato da Maria, Alessandro e Francesco, mette la sua creatività e gusto al servizio della tradizione, apportando un tocco moderno ai piatti del menu.

Prodotto a km 0

Vegetariano 🌻

Vegano 🌸

*Il prodotto potrebbe essere congelato

Coperto € 3,00 a persona

WELCOME TO THE HOSTARIA

Our menu includes dishes inspired by the Tuscan culinary tradition, prepared with mostly local ingredients. Maurizio, assisted by Maria, Alessandro, and Francesco, puts his creativity and taste at the service of tradition, bringing a modern touch to the dishes on the menu.

Farm-to-table products

Vegetarian 🌻

Vegan 🌸

*Product may be frozen

Cover charge €3,00 per person

MENU FIORENTINA

Fiorentina Steak Menu

Per 2 persone - For 2 people - 136,00

Antipasto del Casolare

Casolare starter

Bistecca fiorentina di razza Chianina alla griglia, peso circa di 1,2 kg

"Fiorentina" grilled t-bone Chianina steak, weighing 1,2 kg ca.

Patate fritte*

Fried potatoes*

2 dessert a scelta

2 desserts of your choice

Bottiglia di Chianti Colli Senesi 0,75 lt, bottiglia di acqua minerale 0.75 lt

Chianti Colli Senesi local red wine bottle 0.75 lt, mineral water bottle 0.75 lt



MENU DEGUSTAZIONE

Per minimo 2 persone - 52,00 a persona

Minimum 2 people - 52,00 per person

Variazione di Caprese

Caprese salad variation with Burrata cheese and tomato granita (1, 7, 9) 🌻

Risotto alle ortiche, essenza di zenzero, **crema di Pecorino di Pienza** e nocciole

Nettle risotto, ginger essence, Pienza Pecorino cheese cream and hazelnuts (7, 8) 🌻

Tortello di burrata e pesto, salsa di pomodorini arrosto

Homemade tortello pasta filled with Burrata cheese and basilica pesto sauce with roasted cherry tomatoes sauce (1, 3, 7)

Guancia di manzo, cacao & caffè, brasata al Chianti

Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti Tuscan red wine (1, 9)

Zuppa inglese

Typical Italian cake with layers of custard and sponge cake dipped in liqueur (1, 3, 7)

ABBINAMENTO DI VINI



16,00 a persona - per person

Ti consigliamo ad abbinare al menu degustazione la degustazione di vini:

We invite you to combine your tasting menu with our wine pairing selection:

1 bicchiere di bollicina
1 glass of sparkling wine

1 bicchiere di Vernaccia di San Gimignano
1 glass of Vernaccia di San Gimignano typical white wine

1 bicchiere di Chianti toscano
1 glass of Tuscan Chianti local red wine

PIATTI FREDDI

Cold Dishes

Selezione di affettati del Salumificio Renieri, pecorino di Pienza, marmellata fatta in casa 16,50

Selection of cold cuts from Renieri cured meat factory, tastings of Pienza pecorino cheese, homemade jam (7)

Variazione di Caprese 14,50

Caprese salad variation with Burrata cheese and tomato granita (1, 7, 9) 🌻

"Il Verde", carciofi sott'olio, zucchine alla menta azienda Calugi 13,50

"Green", artichokes in oil, courgettes with mint of Calugi local factory (12) 🌸

Vitello tonnato con verdure in agrodolce 15,50

Veal with tuna sauce with sweet and sour vegetables (3, 4, 7)

Sfoglia di cipolla, crema di pecorino stagionato 13,50

Onion puff pastry, seasoned Pienza Pecorino cheese cream (1, 3, 7)

PRIMI PIATTI

First Dishes

Zuppa del giorno 10,50

Soup of the day 🌸

Spaghetti alla chitarra fatti in casa, aglio, olio e peperoncino a MODO NOSTRO 14,50

Homemade "spaghetti alla chitarra" pasta with garlic, oil and chilli pepper OUR WAY (1, 3)

Risotto alle ortiche, essenza di zenzero, crema di Pecorino di Pienza e nocciole 15,00

Nettle risotto, ginger essence, Pienza Pecorino cheese cream and hazelnuts (7, 8) 🌻

Caserecce al papero* e profumo d'arancia 15,70

Homemade caserecce pasta with duck and orange perfume (1, 3, 8)

Tortello di burrata e pesto, salsa di pomodorini arrosto 16,20

Homemade tortello pasta filled with Burrata cheese and basil pesto sauce with roasted cherry tomatoes sauce (1, 3, 7) 🌻

Pici al Chianti, guanciale di Cinta Senese, croccante e Pecorino di Pienza 16,20

Homemade pici pasta with Tuscan Chianti red wine, crispy lard of local Cinta Senese pork and Pienza Pecorino cheese (1, 3, 7)

SECONDI PIATTI

Second Dishes

Crema di melanzane arrosto, peperoni a insalata e pinoli tostati Roasted eggplant cream, pepper salad and toasted pine nuts (8, 11)	15,00
--	-------

Guancia di manzo , cacao & caffè, brasata al Chianti Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti Tuscan red wine (1,9)	18,50
--	-------

Tartar di manzo, cialda di riso nero soffiata, maionese alla nocciola Beef cold tartare, black puffed rice wafer, hazelnut mayonnaise (3, 8)	18,00
---	-------

Pancia di maialino, gel alle mele e gin, coste di bieta saltate Suckling pig belly, apple gel, gin, sautéed chard (1, 10)	17,50
--	-------

Polpo* piastrato, vellutata di piselli, paprika dolce Grilled octopus, peas puree, sweet paprika (14)	21,00
--	-------

CONTORNI

Side Dishes

Patate fritte* Fried potatoes*	5,50
-----------------------------------	------

Patate arrosto Roast potatoes	6,50
---	------

Verdurine al forno Baked vegetables	7,50
---	------

Insalata mista Mixed salad	6,50
--------------------------------------	------

Spinaci* saltati Sautéed spinach	7,50
-------------------------------------	------

LA GRIGLIA

Grilled Dishes

Dalla costata: la tagliata 250 gr, pachino al forno e Pecorino di Pienza stagionato 22,00
250 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pienza Pecorino cheese (7)

Dalla costata: la tagliata 150 gr, pachino al forno e Pecorino di Pienza stagionato 19,00
150 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pienza Pecorino cheese (7)

L'Hamburger, 200gr di manzo Chianina, cipolla caramellata e senape 18,00
200 gr Tuscan Chianina-meat hamburger, mustard, caramelized onion (1, 10)

Galletto alla piastra profumato al timo 17,00
Roasted chicken scented with thyme

La Fiorentina alla griglia (per 2 persone), dal peso di circa 1,2 kg 6,00 / hg
Fiorentina grilled Chianina t-bone steak, weighing about 1.2 kg (for 2 people)

UN DOLCE MOMENTO



Torta morbida al cioccolato, pere caramellate, panna acida
Soft chocolate cake, caramelized pear and sour cream (1, 3, 7)  8,00

Zuppa inglese
Typical Italian cake with layers of custard
and sponge cake dipped in liqueur (1, 3, 7)  7,50

Cheesecake a freddo, caramello salato, arachidi
Cold cheesecake, salted caramel, peanuts (1, 3, 7, 8)  7,70

Sorbetti fatti in casa
Homemade sorbets  6,50

Tiramisù della casa
Homemade tiramisù (1, 3, 7)  7,70

Cantucci della casa della tradizione toscana e Vinsanto
Homemade Cantucci of the Tuscan tradition to be dipped
in local Vinsanto sweet wine (1, 3, 8)  8,00

ALLERGENI - ALLERGENES

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts namely: almonds hazelnuts, walnuts cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins and lupin-based products
14. Molluscs and products thereof

CTR | H O S T A R I A
T E R R E
R O S S E