



L'Hostaria Terre Rosse è sinonimo di un ambiente familiare e romantico dove l'amore del cuoco Maurizio per i prodotti locali e della tradizione toscana che incontrano un pizzico di innovazione. La *ciccia* è il nostro punto di forza, accompagnata da piatti vegetariani o vegani, con prodotti provenienti da aziende locali che fanno da padroni nel nostro menù.

The Hostaria Terre Rosse is synonymous with a family and romantic environment in which the chef Maurizio's love for the local products meet a pinch of innovation.

The *ciccia* (meat in Tuscan slang) is our strength, accompanied by vegetarian or vegan dishes, with products from local companies that are the masters in our menu.

● Vegetariano / Vegetarian dish

● Vegano / Vegan dish

**Prodotto a km zero / Farm to table products**

I prezzi indicati sono in Euro / Prices are in Euro

Coperto: 2,5 a persona / Cover charge: 2,5 per person

## Piatti freddi – Cold dishes

- Selezione di affettati “Salumificio Ranieri”, pecorini di Pienza, marmellata fatta in casa 14  
Selection of cold cuts from Ranieri cured meat factory, tastings of Pienza Pecorino cheese, homemade jam (7)
- “Il verde”, carciofini sott’olio, zucchine alla menta 14  
“Green”, artichokes in oil, courgettes with mint
- Tonno del Chianti, cavolo cappuccio, salsa yogurt, cipolla caramellata 13  
Loin pork from Chianti, white cabbage, yogurt sauce, caramelized onion (7, 10)
- Sfoglia di cipolla, fonduta di Pecorino 13  
Salty puff pastry with onions, Pienza Pecorino fondue (1,7)
- Tortino tiepido di zucca, zuppetta di funghi, croccante di quinoa 13  
Warm yellow pumpkin pie, Porcini mushroom soup, crunchy quinoa (7)

## Primi piatti – First dishes

- Zuppa del giorno 10  
Soup of the day
- Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini e nepitella 14  
Home-made tagliatelle with Porcini mushrooms and catmint (1, 3)
- Pici ubriachi fatti in casa (pasta tipica della tradizione senese) con guanciale e pecorino 13  
Home-made pici (typical pasta of the Sieneese culinary tradition) cooked in red wine, with bacon and Pienza Pecorino cheese (1,3, 7)
- Risotto al ragù di piccione, sugo d’arrosto 14  
Risotto with pigeon ragout and roast sauce (7, 9)
- Tortelli fatti in casa di lingua e verza, bagnetto verde, spinaci, acciughe 13  
Home-made tortelli stuffed with tongue and cabbage, green sauce, spinach, anchovies (1, 3)
- Ravioli di “ribollita”, crema di patate, cavolo nero 13  
Stuffed ravioli with ribollita, potato cream, black cabbage (1, 3)

## Secondi piatti – Main dishes

● Cotoletta di zucca e patate al curry, cipolla caramellata, salsa agrodolce Pumpkin cutlet and curried potatoes, caramelized onion, sweet and sour sauce (1)	13
Coniglio ripieno in porchetta, tartufo, funghi, scarola spadellata Stuffed rabbit in porchetta, truffle, seasonal mushrooms, sautéed escarole (1)	15
Guancia di manzo, cacao & caffè, brasata al Chianti Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti red wine (1)	15
Petto d’anatra all’arancia, porro brasato, sugo d’arrosto Duck breast with orange, braised leek, roast sauce (6)	15
Cinghiale in umido al Chianti, polenta soffiata Wild boar stewed in Chianti red wine, puffed polenta (9)	15

## La “ciccìa” alla griglia - Grilled meat

La Fiorentina (per almeno due persone) “Fiorentina” grilled Chianina T-bone steak (for 2 people min.)	55/kg
Speciale Bistecca Toscana: Manzetta “Grass fed” top5 Special “Grass fed” top 5 Tuscan Manzetta “Fiorentina” <i>Grass fed significa letteralmente “nutrito a erba”: un sistema di crescita che permette ai bovini di restare al pascolo per l'intero ciclo di vita, dalla nascita alla macellazione.</i> <i>When we talk about grass fed farming, we mean a growth system that allows cattle to remain in the pasture for the entire life cycle, from birth to slaughter.</i>	60/kg
Dalla costata: la tagliata 250gr, pachino al forno e Pecorino stagionato 250gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese (7)	17
Dalla costata: la tagliata 150gr, pachino al forno e Pecorino stagionato 150gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese (7)	14
L’Hamburger, 200gr di manzo chianino, cipolla caramellata e senape 200gr Chianina-meat hamburger, mustard, caramelized onion (1, 10)	16
Filetto di manzo 200gr, battuta di lardo di Colonnata 200gr beef fillet, Colonnata bacon	20
Galletto alla piastra profumato al timo Roasted chicken scented with thyme	15

## Contorni – Side dishes

<b>Patate arrosto o fritte*</b> Roast potatoes or French fries	6
<b>Verdure al forno</b> Baked vegetables	6
<b>Insalata mista</b> Mixed salad	6
<b>Spinaci saltati</b> Sautéed spinach	6

## Dolci – Dessert

<b>Cheesecake a freddo allo zafferano, coulis di lamponi</b> Cheesecake with saffron, raspberries coulis (1, 3, 7, 8)	7
<b>Creoso al pistacchio, crumble al cacao, sorbetto al caffè</b> Creamy pistachio, cocoa crumble, coffee sorbet (3, 7, 8)	7
<b>Tiramisù della casa</b> Homemade tiramisu (1, 3, 7)	7
<b>Mousse al cioccolato bianco, frutti di bosco, meringa</b> White chocolate mousse, strawberries, meringue (1, 3, 7)	7
<b>Il cannolo di Maria</b> Maria's cannolo (1, 7)	7
<b>Cantucci fatti in casa e Vin Santo</b> Homemade Tuscan spelt dry cantucci biscuits to dip in Vin Santo sweet wine (1, 3, 8)	7
<b>Castagnaccio morbido (dolce tipico della tradizione toscana) a modo mio con ricotta vegetale</b> Soft Castagnaccio (typical chestnut flour cake of the Sienese culinary tradition) with vegetable ricotta (6)	7

## Menù Menu Fiorentina – Florentine steak menu

Per 2 persone - for 2 people min.

130

### Antipasto dello chef

Chef's starter

### Bistecca fiorentina di razza chianina, peso circa di 1,2 kg

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

### Patate fritte\*

Fried potatoes

### Dessert a scelta

Dessert of your choice

### Bottiglia di chianti colli senesi 0,75 l, bottiglia di acqua minerale 1lt

Chianti Colli Senesi red wine bottle 0.75 l, mineral water bottle 1 lt

#### Allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
  2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
  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 lattosio)
  8. 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
- \*il prodotto può essere congelato

#### Allergens

1. Cereals containing gluten, i.e., wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
  2. Crustaceans and products based on shellfish
  3. Eggs and by-products
  4. Fish and products based on fish
  5. Peanuts and peanut-based products
  6. Soy and soy-based products
  7. Milk and dairy products (lactose included)
  8. Fruits in shell, i.e., almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
  9. Celery and products based on celery
  10. Mustard and mustard-based products
  11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
  12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
  13. Lupine and lupine-based products
  14. Molluscs and products based on molluscs
- \*product may be frozen

