

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

M E N U P R I M A V E R A

Spring Menu



BENVENUTI ALL'HOSTARIA

Il nostro menu include piatti ispirati alla tradizione culinaria toscana, preparati con ingredienti per la maggior parte di provenienza locale. Maurizio, affiancato da Maria e Bianca, 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 € 2,50 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 and Bianca, puts his creativity and taste at the service of tradition, bringing a modern touch to the dishes on the menu.

Farm to table product

Vegetarian ●

Vegan ●

*Product may be frozen

Cover charge € 2,50 per person

PIATTI FREDDI

Cold Dishes

Selezione di affettati del Salumificio Renieri, pecorini di Pienza, marmellata fatta in casa 16,00

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

Tonno del Chianti, insalata di cavolo cappuccio, salsa yogurt, cipolla caramellata 13,00
Loin pork from Chianti, white cabbage, yogurt sauce, caramelized onion (7, 10)

"Il verde", carciofi sott'olio, zucchine alla menta azienda Calugi 12,50
"Green", artichokes in oil, courgettes with mint (12) ●

Segato di carciofi Morelli, rucola, scaglie di Pecorino, balsamico 12,50
Morelli artichokes carpaccio, rocket, Pienza Pecorino cheese flakes, balsamic vinegar (7) ●

Sfoglia* di cipolla caramellata, fonduta di Pecorino di Pienza 11,50
Salty puff pastry* with caramelized onions, Pienza pecorino fondue (1, 7)

PRIMI PIATTI

First Dishes

Zuppa del giorno 10,50
Soup of the day ●

Pici fatti a mano, cacio e carciofi 15,00
Home-made pici pasta, typical pasta of the Siena tradition, with cheese and artichokes (1, 3, 7) ●

Saccottini fatti a mano di baccalà* e patate, alla livornese 14,00
Home-made saccottini pasta (Tuscan dumplings) with cod* and potatoes in the Livorno style (1, 3, 4, 7)

Risotto, cavolo viola, crema di burrata 13,00
Risotto, purple cabbage, burrata cheese (7) ●

Ravioli fatti a mano con ricotta e cavolo nero, ragù bianco di Cinta Senese, sugo d'arrosto 14,50
Home-made ravioli pasta filled with ricotta cheese and black cabbage, Cinta Senese white ragout, roast sauce (1, 3, 7, 9)

Tagliatelle fatte a mano al caffè, fonduta di Parmigiano, uovo marinato 12,00
Home-made coffee tagliatelle pasta, Parmesan fondue, marinated egg (1, 3, 7) ●

SECONDI PIATTI

Second Dishes

Polpette di ceci e *piccole verdure*,
zuppetta di porri stufati e pomodorini 13,00
Vegetarian chickpea meatballs and vegetables,
stewed leek soup and tomatoes ●

Coniglio ripieno in porchetta, *tartufo, funghi*,
scarola spadellata 16,70
Stuffed rabbit in porchetta, truffle, seasonal mushrooms,
sautéed escarole (1)

Petto d'anatra* all'arancia, porro brasato, *sugo d'arrosto* 19,70
Duck breast* with orange, braised leek, roast sauce (6)

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

Tartare di manzo, *riso nero soffiato*, *maionese alla nocciola* 14,00
Beef tartare, thin black rice waffle, hazelnut mayonnaise (8)

CONTORNI

Side Dishes

Patate fritte* 5,00
Fried potatoes*

Patate arrosto 6,00
Roast potatoes

Verdurine al forno 7,00
Baked vegetables

Insalata mista 6,00
Mixed salad

Broccoli saltati 7,00
Sautéed broccoli

LA GRIGLIA

Grilled Dishes

Dalla costata: la tagliata 250 gr, pachino al forno e pecorino stagionato 250 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese (7)	19,70
Dalla costata: la tagliata 150 gr, pachino al forno e pecorino stagionato 150 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese (7)	17,70
L'Hamburger, 200gr di manzo chianino, cipolla caramellata e senape 200 gr Tuscan Chianina-meat hamburger, mustard, caramelized onion (1, 10)	16,00
Galletto alla piastra profumato al timo Roasted chicken scented with thyme	15,00
La Fiorentina alla griglia (per due persone), dal peso di circa 1,2 kg Fiorentina grilled Chianina t-bone steak, weighing about 1.2 kg (for 2 people)	6,00 / hg
Speciale Bistecca Toscana: Manzetta "Grass fed" top5 Special "Grass fed" Tuscan Manzetta steak top5	7,00 / hg



La Bistecca Fiorentina viene cotta alla griglia e servita al sangue per preservarne la succulenza e il sapore. È un piatto da condividere, ideale per gli amanti della carne che desiderano gustare un autentico capolavoro toscano. *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.

The Florentine steak is grilled and served rare to preserve its juiciness and flavour. It's a dish to share, ideal for meat lovers who want to taste an authentic Tuscan masterpiece. 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.

UN DOLCE MOMENTO

A Sweet Moment

Mousse al cioccolato bianco, lamponi 7,20
White chocolate mousse, raspberries ●

Il cannolo secondo Maria 6,60
Sicilian cannolo according to Maria (1, 7)

Cheesecake a freddo, caramello salato, arachidi 7,70
Cold cheesecake, salted caramel, peanuts (1, 3, 6, 7, 8)

Semifreddo, mela, cannella e noci 7,00
Semifreddo, apple, cinnamon and walnuts (7, 8)

Cremoso al pistacchio, crumble al cacao, sorbetto al caffè 8,30
Creamy pistachio, cocoa crumble, coffee sorbet (1, 3, 7, 8)

Tiramisù della casa 7,00
Home-made tiramisù (1, 3, 7)

Cantucci della tradizione della casa e Vinsanto 7,00
Home-made Cantucci of the Tuscan tradition to be dipped
in local Vinsanto sweet wine (1, 3, 8)

MENU FIORENTINA

Fiorentina Steak Menu

Per 2 persone - For 2 people - 130,00

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 l, bottiglia di acqua minerale 1 lt
Chianti Colli Senesi red wine bottle 0.75 , mineral water bottle 1 lt

Hai voglia di piatti che ricordano la tradizione toscana? Ecco alcuni consigli!
Are you craving dishes that recall the Tuscan tradition? Here are some tips!

TONNO DEL CHIANTI

Il Tonno del Chianti è una specialità tradizionale del Chianti che oggi viene prodotto raramente. Le cosce di maiale disossate vengono salate e cotte nel vino bianco. La carne viene poi sgrassata e marinata in olio d'oliva, conferendole un sapore che ricorda quello del tonno. Il Tonno del Chianti trae origine dall'antica difficoltà di conservare sufficientemente la carne a causa del caldo estremo dei mesi estivi che non consentiva la salatura ma anche dal fatto che in precedenza i toscani non pescavano il tonno. Tonno del Chianti (Tuna from Chianti) is a traditional specialty of the Tuscan Chianti area, but today it is rarely produced. The boneless pork legs are salted and cooked in white wine. The meat is then defatted and marinated in olive oil, giving it a flavor reminiscent of tuna. Tonno del Chianti originates from the ancient difficulty of preserving the meat sufficiently due to the extreme heat of that period, which made salting impossible, but also from the fact that previously the Tuscans did not fish tuna.

PICI

I Pici sono una pasta fresca fatta a mano, tipica della tradizione senese. Questi spaghetti rustici sono realizzati con una semplice combinazione di farina, acqua e sale e sono noti per la loro consistenza più spessa rispetto agli spaghetti tradizionali. La pasta viene lavorata a mano, tirata in strisce lunghe e spesse, conferendo loro una consistenza unica e rustica.

Pici is a fresh handmade pasta, typical of the Siena tradition. These rustic spaghetti are made with a simple combination of flour, water, and salt, and are known for their thicker texture compared to traditional spaghetti. The pasta is handcrafted, rolled into long and thick strips, giving them a unique and rustic consistency.

CANTUCCI

I cantucci sono dolci croccanti e tradizionali della cucina toscana. Questi biscotti preparati con una base di farina, zucchero, uova e mandorle intere e sono cotti due volte durante la preparazione. La caratteristica distintiva dei cantucci è la loro consistenza dura e friabile, che li rende perfetti per essere inzuppati nel Vin Santo, un vino dolce toscano, che li ammorbidisce e accentua il sapore delle mandorle.

Cantucci are traditional crispy sweets from Tuscan cuisine. These biscuits are made with a base of flour, sugar, eggs, and whole almonds, and are baked twice during the preparation. The distinctive characteristic of Cantucci is their hard and crumbly texture, which makes them perfect for dipping in Vinsanto, a sweet Tuscan wine. The Vinsanto softens the biscuits and enhances the flavour of the almonds.

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

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