

## La Griglia Grilled Dishes

### TAGLIATA ROYALE

22,00

Dalla costata: la tagliata 250gr, pachino al forno e Pecorino stagionato  
250 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese

### TAGLIATA

19,00

Dalla costata: la tagliata 150g, pachino al forno e Pecorino stagionato,  
150 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese

### HAMBURGER

18,00

L'Hamburger, 200 gr di manzo chianino, cipolla caramellata e senape  
200 gr Chianina-meat hamburger, mustard, caramelized onion

### GALLETTO

17,00

Galletto alla piastra profumato al timo  
Roasted chicken scented with thyme

### FIORENTINA

6,00 hg

La Fiorentina alla griglia, dal peso di circa 1,2 kg (per due persone) Azienda Terre di Siena  
"Fiorentina" grilled Chianina t-bone steak, weighing about 1.2 kg (for 2 people) from Terre di Siena Factory

### Contorni Side Dishes

Patate Arrosto Roast potatoes	6,50	Insalata Mista Mixed salad	6,00
Verdurine al Forno Baked vegetables	7,00	Spinaci Saltati* Sautéed spinach	7,00

## MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENUS

### TRADIZIONE FIORENTINA

Per 2 persone - For 2 people - 136,00

#### Antipasto del Casolare

Casolare starter

Bistecca Fiorentina di razza Chianina alla griglia,  
Azienda Terre di Siena, peso circa di 1,2 kg & patate arrosto

"Fiorentina" grilled t-bone Chianina steak,  
from Terre di Siena Factory, weighing 1,2 kg ca. & roast potatoes

#### Dessert a scelta

Desserts of your choice

#### Bottiglia di Chianti Colli Senesi 0,75 lt

Bottiglia di acqua minerale 0,75 lt  
Chianti Colli Senesi red wine bottle 0,75 lt & mineral water bottle 0,75 lt

### SAPORI DI TOSCANA

Per minimo 2 persone - Per persona 52,00  
Minimum for 2 people - Per person 52,00

Tonno del Chianti, insalata di cavolo,  
salsa yogurt, cipolla caramellata (3,7,10)

Loin pork from Chianti, white cabbage, yogurt sauce,  
caramelized onion

#### 🌻 Risotto, cavolo viola, crema di burrata (7)

Risotto, red cabbage, burrata cheese

Ravioli fatti a mano con ricotta e spinaci,  
ragù di carni bianche, sugo d'arrosto (1,3,7,9)

Homemade ravioli pasta with ricotta cheese and spinach\* filling,  
white Tuscan meat ragout, roast sauce

#### Guancia di manzo, cacao & caffè, brasata al Chianti (1)

Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti Tuscan red wine

#### 🌻 Zuppa Inglese (1,3,7)

Typical Italian cake with layers of custard and sponge cake  
dipped in liqueur

ARRICCHISCI LA TUA ESPERIENZA CON LA DEGUSTAZIONE DI VINI  
ENRICH YOUR EXPERIENCE WITH WINE TASTING

Per persona - Per person 16,00

#### 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

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

## MENU PRIMAVERA

Spring Menu



## Piatti Freddi Cold Dishes

### GRAN TAGLIERE 16,00

Selezione di affettati locali, pecorini di Pienza, marmellata fatta in casa (7)  
Selection of local cold cuts, tastings of Pienza Pecorino cheese, homemade jam

### VERDE 12,50

Carciofi sott'olio, zucchine alla menta azienda Calugi (1,2)  
Artichokes in oil, courgettes with mint from Calugi local factory

### CARCIOFO 12,50

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

### ARANCICCIA 13,50

L' Aranciccia con sughetto di porri e pomodorini arrosto (1, 3, 7)  
Fried beef meatballs with Provola cheese, leek sauce and roasted tomatoes

### TONNO DEL CHIANTI 13,00

Tonno del Chianti, cavolo cappuccio, salsa yogurt, cipolla caramellata (3, 7, 10)  
Loin pork from Chianti, white cabbage, yogurt sauce, caramelized onion

Il pane è fatto in casa tutti i giorni per voi!  
The bread is homemade for you every day!  
Coperto - Cover charge 2,50

 Vegetariano - Vegetarian  
 Vegano - Vegan  
km 0 Farm to table product

## Primi Piatti First Dishes

### ZUPPA DEL GIORNO 10,50

Soup of the day

### RISOTTO 13,00

Risotto, cavolo viola, crema di burrata (7)  
Risotto, red cabbage, burrata cheese cream

### RAVIOLI 14,50

Ravioli fatti a mano con ricotta e spinaci\*, ragù di carni bianche, sugo d'arrosto (1, 3, 7, 9)  
Homemade ravioli pasta with ricotta cheese and spinach\* filling, white Tuscan meat ragout, roast sauce

### PICI 15,00

Pici della tradizione di Siena fatti a mano con cacio & carciofi (1, 3, 7)  
Homemade pici pasta typical of Siena tradition with cheese & artichokes

### TAGLIATTELLE 12,00

Tagliatelle al caffè fatte a mano, crema di parmigiano, uovo marinato (1, 3, 7)  
Homemade coffee tagliatelle pasta, Parmesan cream, marinated egg

### CASERECCE 14,00

Caserecce fatte a mano, zafferano, rucola, guanciale di "Cinta" croccante (1, 3, 7)  
Homemade caserecce pasta, saffron, rocket, crunchy "Cinta Senese" bacon typical of the Val d'Elsa area

\*Il prodotto può essere surgelato. \*The product may be frozen.

## Secondi Piatti Main Dishes

### GUANCIA DI MANZO 18,50

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

### AGNELLO 16,00

Sella d'agnello\* in crosta aromatica, carciofi spadellati, riduzione di Chianti  
Saddle of lamb\* in an aromatic crust, sautéed artichokes, Chianti Tuscan red wine reduction

### CONIGLIO 19,00

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

### BACCALA' 15,50

Baccalà\* fritto, hummus di ceci (3, 4)  
Fried cod\*, chickpea hummus

### TERRINA 14,50

Terrina di melanzane ripiena di piccole verdure croccanti, vellutata di pomodoro (9)  
Eggplant terrine filled with small crunchy vegetables, tomato soup

#### ALLERGENI - ALLERGENS

1.Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o iloro 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 prodottia 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 sesamoe 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

Un Dolce Momento  
A Sweet Moment

 TIRAMISÙ DELLA CASA

7,00

Homemade tiramisù (1,3,7)

 CHEESECAKE

7,50

Cheesecake a freddo, coulis di fragole (1,3,7)  
Cold cheesecake, strawberry coulis

 CREMOSO

8,00

Cre moso al pistacchio, crumble al cacao,  
sorbetto al caffè (1,3,7,8)

Creamy pistachio, cocoa crumble,  
coffee sorbet

 ZUPPA INGLESE

7,50

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

 SEMIFREDDO



8,00

Semifreddo al caffè e cioccolato fondente (6)  
Coffee and dark chocolate semifreddo

 CANTUCCI & VIN SANTO

8,00

Homemade Cantucci of the Tuscan tradition  
to be dipped in  
local Vin Santo sweet wine (1,3,8)

 Vegetariano - Vegetarian  
 Vegano - Vegan

Un Dolce Momento  
A Sweet Moment

 TIRAMISÙ DELLA CASA

7,00

Homemade tiramisù (1,3,7)

 CHEESECAKE

7,50

Cheesecake a freddo, coulis di fragole (1,3,7)  
Cold cheesecake, strawberry coulis

 CREMOSO

8,00

Cre moso al pistacchio, crumble al cacao,  
sorbetto al caffè (1,3,7,8)

Creamy pistachio, cocoa crumble,  
coffee sorbet

 ZUPPA INGLESE

7,50

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

 SEMIFREDDO



8,00

Semifreddo al caffè e cioccolato fondente (6)  
Coffee and dark chocolate semifreddo

 CANTUCCI & VIN SANTO

8,00

Homemade Cantucci of the Tuscan tradition  
to be dipped in  
local Vin Santo sweet wine (1,3,8)

 Vegetariano - Vegetarian  
 Vegano - Vegan

