



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

MENU 2021

## La nostra filosofia

*Dedicato a tutti coloro che amano la genuinità di questa terra.*

L'Hostaria Terre Rosse è sinonimo di un'*atmosfera familiare e romantica* in cui i **prodotti locali** sono i protagonisti.

La filosofia dello **chef Maurizio Cambi** è semplice e genuina: nasce dall'incontro della *pura tradizione toscana* con un pizzico di *innovazione*.

La **ciccia** è il nostro punto di forza, senza mai dimenticare l'importanza della cucina vegetariana e vegana, con **prodotti a km zero** provenienti da aziende locali che fanno da padroni nel nostro menù.

I nostri menu riflettono I prodotti stagionali e sono dai prodotti disponibili dai nostri partner.

*La tradizione non è mai stata così invitante.*

## Our philosophy

*Dedicated to all those who love the authenticity of this land.*

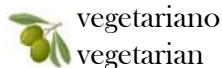
The Hostaria Terre Rosse is synonymous with a *family and romantic atmosphere* in which **local products** are the protagonists.

**Chef Maurizio Cambi's** philosophy is simple and genuine: it comes from the encounter of *pure Tuscan tradition* with a pinch of *innovation*.

**Ciccia** (meat in Tuscan slang) is our strength, without ever forgetting the importance of vegetarian and vegan cuisine, with **farm-to-table products** from local companies that are the masters in our menu.




Our menu always reflects the season and are guided by what is available on our partner farms.

*Tradition has never been so inviting.*






prodotto a km zero  
*farm to table products*

## PIATTI FREDDI COLD DISHES

- “Tagliere del Casolare” salumi di Cinta Senese DOP e degustazione di Pecorino di Pienza** 14  
Tuscan “Cinta Senese PDO” cold cuts, tasting of Pienza Pecorino cheese (7)
-  **“Il Verde” carciofini sott’olio, zucchine alla menta** 12  
“Green” artichokes in oil, courgettes with mint
- Tonno del Chianti, insalata di cavolo, yogurt, cipolla caramellata** 12  
Loin pork from Chianti, cabbage salad, yogurt sauce, caramelized onion (7)
-  **Flan tiepido di Pecorino, crema di zucca gialla, cavolo viola** 13  
Pienza Pecorino cheese flan, yellow pumpkin cream, red cabbage (3, 7)
-  **Tabulè di Riso Venere, verdure grigliate, stracciatella di bufala** 12  
Venus Rice tabulè, grilled vegetables, buffalo stracciatella (7)



## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

-  **Zuppa del giorno** 10  
Soup of the day
-  **Pici all'aglione, briciole di pane aromatizzato al ramerino** 13  
Pici with garlic, breadcrumbs flavoured with rosemary (1, 3)
- Fagottini di costine di manzo al BBQ, crema di patate viola, rigatino croccante** 15  
Beef rib filling and BBQ sauce pasta parcels, purple potato cream, crunchy bacon (1, 3, 10)
-  **Tagliolini integrali, pesto di broccoli, mandorle** 13  
Wholemeal tagliolini, broccoli pesto, almonds (1, 3, 8)
- Risotto mantecato al ragù di piccione e sugo d'arrosto** 15  
Risotto with pigeon ragout and roast sauce (7, 9)
- Ravioli ricotta e cavolo nero, crema di fagioli zolfini, salsiccia di Cinta Senese** 14  
Ravioli with ricotta and black cabbage, cream of zolfini beans, Cinta Senese sausage (1, 3)



## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

- Agnello in crosta di pane aromatica, misticanza, salsa di Pecorino** 14  
Carré of lamb in aromatic bread crust, misticanza salad, Pecorino cheese sauce (1, 7)
- Guancia di manzo, cacao & caffè, brasata al Chianti** 15  
Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti red wine
- Cinghiale in umido al Chianti** 14  
Wild boar stewed in Chianti red wine (9)
- Battuta di manzo Chianino, burrata, granella di noci tostate** 15  
Chianina beef, burrata, chopped toasted walnuts (7, 8)
-  **Millefoglie di polenta, crema di cavolfiore, zucchine croccanti** 12  
Millefeuille of polenta, cauliflower cream, crispy zucchini



In memoria di Dante Alighieri  
*In memory of Dante Alighieri*

### Tra Paradiso e Inferno

- Uovo pochè fritto, pancia di suino di Cinta Senese DOP, erbe saltate in padella** 13  
Fried poached egg, Cinta Senese PDO pork belly, sauteed vegetables (1, 3)



# LA “CICCIA” ALLA GRIGLIA GRILLED “CICCIA” MEAT

<b>La Fiorentina (per due persone), dal peso di circa 1,2 kg</b> “Fiorentina” grilled Chianina t-bone steak, weighing about 1.2 kg ( <i>for two people</i> )	50/kg
<b>Dalla costata: la tagliata 250gr, pachino al forno e Pecorino stagionato</b> 250gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese (7)	17
<b>Dalla costata: la tagliata 150gr, pachino al forno e Pecorino stagionato</b> 150gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese (7)	14
<b>L’Hamburger, 200gr di manzo chianino, cipolla caramellata e senape</b> 200gr Chianina-meat hamburger, mustard, caramelized onion (1, 10)	16
<b>Filetto di manzo 200gr, battuta di lardo di Colonnata</b> 200gr beef fillet, Colonnata bacon	20
<b>Galletto alla piastra profumato al timo</b> Roasted chicken scented with thyme	15



## CONTORNI

### SIDE DISHES

<b>Insalata mista</b> Mixed salad	6
<b>Patate al forno o fritte</b> Roasted or french fries	6
<b>Verdurine di stagione al forno</b> Baked seasonal vegetables	6
<b>Spinaci saltati all'aglio</b> Spinach sautéed with garlic	6

## DESSERTS

<b>Cheesecake a freddo, coulis di fragole, fragole fresche</b> Cheesecake with strawberry sauce, fresh strawberries (1, 3, 7)	7
<b>“Il cannolo di Maria” ricotta, canditi, pistacchio, scaglie di cioccolato</b> Maria's home-made Cannolo, ewe's ricotta, candied fruits, pistachio, chocolate flakes (1, 7)	7
<b>Semifreddo al biscottino, cialda di fondente e cornflakes</b> Semifreddo with biscuit, dark chocolate wafer and cornflakes (1, 3)	7
<b>Tiramisù della casa</b> Home-made tiramisù (1, 3, 7)	7
<b>Cantuccini nostra produzione e Vinsanto</b> Home-made spelt dry biscuits with Vinsanto sweet wine (1, 3, 7, 8)	7



# MENÙ FIORENTINA

## “FIORENTINA” T-BONE STEAK MENU

PER 2 PERSONE - FOR 2 PEOPLE MIN.

### Antipasto dello Chef

Chef's starter

120

### Bistecca Fiorentina di razza Chianina, peso circa di 1,2 kg

“Fiorentina” grilled Chianina t-bone steak, weight 1,2 kg ca.

### Patate fritte\*

Fried potatoes

### Dessert a scelta

Dessert of your choice

### Bottiglia di Chianti Classico 0,75 l, Bottiglia di acqua minerale 1lt

Chianti Classico red wine bottle 0.75 l, Mineral water bottle 1 l.

## La Regina<sup>👑</sup> della Toscana

La sua tradizione, la sua celebrità e il suo nome si possono far risalire alla celebrazione della festa di San Lorenzo e alla Famiglia dei Medici. In occasione di San Lorenzo, il 10 agosto, la città si illuminava della luce di grandi falò, dove venivano arrostite grosse quantità di carne di vitello che venivano poi distribuite alla popolazione.

## The Queen<sup>👑</sup> of Tuscany

Its tradition, celebrity, and name can be traced back to the celebration of the feast of Saint Lawrence on 10 August and to the House of Medici. On *Festa di San Lorenzo* the city was illuminated by the light of bonfires, where large quantities of veal were roasted and then distributed to the population.





## MENÙ SENESE TYPICAL TUSCAN MENÙ

**Pici all'aglione, briciole di pane aromatizzato al ramerino**

Pici with garlic, breadcrumbs flavoured with rosemary (1, 3)

30

**L'Hamburger, 200gr di manzo chianino, cipolla caramellata e senape, con patatine fritte\***

200gr Chianina-meat hamburger, mustard, caramelized onion and french fries (1, 10)

**Dessert a scelta**

Dessert of your choice

## MENÙ DEGUSTAZIONE PASTA FATTA IN CASA HOMEMADE PASTA EXPERIENCE

**Un primo piatto a scelta di pasta fatta in casa**

One of our home-made Tuscan pasta

25

**Contorno a scelta**

A side dish of your choice

**Dessert a scelta**

A dessert of your choice

**Bicchiere di Vino (Chianti Colli Senesi o Vernaccia San Gimignano)**

A glass of good Chianti Colli Senesi red wine or Vernaccia white wine



Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens. List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances "

- |   |   |
|---|---|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati           | 1 Cereals containing gluten, i.e., wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products                        |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 2 Crustaceans and products based on shellfish   |
| 3. Uova e prodotti a base di uova                           | 3 Eggs and by-products  |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce                         | 4 Fish and products based on fish   |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi                   | 5 Peanuts and peanut-based products   |
| 6. Soia e prodotti a base di soia                           | 6 Soy and soy-based products  |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)      | 7 Milk and dairy products (lactose included)  |
| 8. Frutta a guscio  | 8 Fruits in shell, i.e., almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products. |
| 9. Sedano e prodotti a base di sedano                       | 9 Celery and products based on celery   |
| 10. Senape e prodotti a base di senape.                     | 10 Mustard and mustard-based products   |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo      | 11 Sesame seeds and sesame seeds-based products   |
| 12. Anidride solforosa e solfiti                            | 12 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg   |
| 13. Lupini e prodotti a base di lupini                      | 13 Lupine and lupine-based products   |
| 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi                | 14 Molluscs and products based on molluscs  |
| *il prodotto può essere congelato                           | *product may be frozen  |






I prezzi sono in EURO

Prices are in EURO



H O T E L  
**CASOLARE**  
*le Terre Rosse*  
★★★★S

Hotel Casolare le Terre Rosse  
Loc. San Donato  
San Gimignano, 53037, Siena - Italy  
[hotelterrosse.com](http://hotelterrosse.com)

-  Hotel & Restaurant Casolare le Terre Rosse
-  Hotelterrosse
-  Hostiatrik
-  Hotelterrosse
-  +3922158370