

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



La nostra filosofia

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

L'Hostaria Terre Rosse è sinonimo di un ambiente familiare e romantico in cui l'amore dello chef Maurizio per la genuinità della tradizione toscana incontra 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.

Our philosophy

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

The Hostaria Terre Rosse is synonymous with a family and romantic environment in which the chef Maurizio's love for the authenticity of the Tuscan tradition meets 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

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** 12
“Green”, artichokes in oil, courgettes with mint 🍀
- Tonno del Chianti, cavolo cappuccio, salsa yogurt, cipolla caramellata** 12
Loin pork from Chianti, white cabbage, yogurt sauce, caramelized onion (7, 10)
- Segato di carciofi Morelli, rucola, scaglie di pecorino, balsamico** 12
Morelli artichokes carpaccio, rocket, Pienza pecorino cheese flakes, balsamic vinegar (7) 🍀
- Petto d’oca affumicato, insalata di finocchi, mostarda di fichi** 13
Smoked goose breast, fennel salad, fig mustard

Primi piatti – First dishes

- Zuppa del giorno** 10
Soup of the day 🍀
- Pici cacio & carciofi** 13
Homemade picis with cheese & artichokes (1, 3, 7) 🍀
- Risotto, cavolo viola, crema di burrata** 13
Risotto, purple cabbage, burrata cheese cream (7) 🍀
- Saccottini di baccalà e patate, alla livornese** 14
Homemade Tuscan dumplings with cod and potatoes, Livorno style with tomato sauce and capers (1, 3, 4)
- Tagliatelle al caffè, fonduta di parmigiano, uovo marinato** 13
Homemade coffee tagliatelle, parmesan fondue, marinated egg (1, 3, 7) 🍀
- Ravioli ricotta e cavolo nero, ragù bianco di Cinta Senese, sugo d’arrosto** 14
Homemade ravioli with ricotta and black cabbage, Cinta Senese white ragout, roast sauce (1, 3, 7)

Secondi piatti – Main dishes

- Polpette di ceci e piccole verdure, zuppetta di porri stufati e pomodorini** 13
Vegetarian chickpea meatballs and vegetables, stewed leek soup and cherry tomatoes 🍀
- Guancia di manzo, cacao & caffè, brasata al Chianti** 15
Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti red wine (1)
- Pancia di suino CBT, mele saltate alla cipolla** 14
Low temperature cooking pork belly, sautéed apples with onion
- Tartare di manzo, riso nero soffiato, maionese alla nocciola** 14
Beef tartare, thin black rice waffle, hazelnut mayonnaise (3)
- Sella d’agnello al forno, ristretto di vino rosso, carciofi spadellati** 14
Baked saddle of lamb, reduced red wine, sautéed artichokes

La "ciccìa" alla griglia - Grilled meat

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

Contorni - Side dishes

Patate arrosto	6
Roast potatoes	
Patate fritte*	6
French fries	
Verdurine al forno	6
Baked vegetables	
Insalata mista	6
Mixed salad	
Broccoli saltati	6
Sauteed broccoli	

Dolci - Dessert

Cheesecake a freddo, caramello salato, arachidi	7
Cold cheesecake, salted caramel, peanuts (1, 3, 7, 8)	
Cremoso al pistacchio, crumble al cacao, sorbetto al caffè	7
Creamy pistachio, cocoa crumble, coffee sorbet (3, 7, 8)	
Tiramisù della casa	7
Homemade tiramisu (1, 3, 7)	
Mousse al cioccolato bianco, fragole, meringa	7
White chocolate mousse, strawberries, meringue (1, 3, 7)	
Il cannolo di Maria	7
Maria's cannolo (1, 7)	
Cantucci della casa e Vin Santo	7
Homemade Tuscan spelt dry cantucci biscuits to dip in Vin Santo sweet wine (1, 3, 8)	
Semifreddo, mela, cannella e noci	7
Semifreddo, apple, cinnamon and walnuts (7, 8)	



Menù Menu Fiorentina – Florentine steak menu

Per 2 persone - for 2 people min.

120

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 l.



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
- I prezzi sono in EURO

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
- Prices are in EURO