

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

M E N U A U T U N N O
Autumn 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, Alessandro e Francesco, 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: € 3,00 a persona

WELCOME TO THE HOSTARIA

Our menu features dishes inspired by the Tuscan culinary tradition, prepared mainly with local ingredients. Maurizio, assisted by Maria, Alessandro, and Francesco, brings his creativity and taste to tradition, adding a modern touch to the dishes.

Farm-to-table product

Vegetarian 🌻

Vegan 🌸

*Product may be frozen

Cover charge: €3,00 per person

MENU FIORENTINA

Fiorentina Steak Menu

Per 2 persone - For 2 people - 136,00

Antipasto del Casolare

Casolare starter

Bistecca fiorentina di razza Chianina alla griglia, peso circa di 1,2 kg

"Fiorentina" grilled Chianina T-bone steak, approx. 1.2 kg

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 0.75 lt

One 0.75 l bottle of Chianti Colli Senesi red wine, and one 0.75 l bottle of mineral

Tasting Menu

MENU DEGUSTAZIONE

Per minimo 2 persone - 52,00 a persona

Minimum 2 people - 52,00 per person

Cannolo di zucca gialla e porcini, crema di parmigiano, aglio nero

Cannolo with yellow pumpkin and porcini mushrooms, parmesan cheese cream, black garlic (1, 3, 7)

Cappellacci di piccione fatti a mano, vellutata di piselli, sugo d'arrosto

Home made cappellacci pasta with pigeon, pea cream soup, roast gravy (1, 3, 9)

Risotto di zucca gialla, gorgonzola e amaretti

Risotto, yellow pumpkin, gorgonzola cheese and amaretti (7)

Guancia di manzo, cacao & caffè, brasata al Chianti

Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti Tuscan red wine (1)

Zuppa inglese

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

ABBINAMENTO

DI

WINE
Wine Pairing

- Ti consigliamo ad abbinare al menu degustazione la degustazione di vini:
- We recommend pairing your tasting menu with our wine selection:

1 bicchiere di bollicina

1 glass of sparkling wine

1 bicchiere di Vernaccia di San Gimignano

1 glass of Vernaccia di San Gimignano

16,00 a persona – per person

white wine

1 bicchiere di Chianti toscano
1 glass of Tuscan Chianti red wine

PIATTI FREDDI

Cold Dishes

Selezione di affettati del Salumificio Renieri, pecorino di Pienza, marmellata fatta in casa

16,50

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

Terrina di fegatini*, radicchio brasato, pane all'uvetta

15,50

Terrine of chicken livers, braised radicchio, bread with raisins (1, 8)

"Il Verde", carciofi sott'olio, zucchine alla menta azienda Calugi

13,50

"Green", artichokes in oil, courgettes with mint of Calugi local factory (12)

Uovo in camicia fritto, spinacini*, fonduta di pecorino

14,00

Fried poached egg, baby spinach, pecorino cheese fondue (1, 3, 7)

Cannolo di zucca gialla e porcini, crema di parmigiano, aglio nero

14,50

Cannolo with yellow pumpkin and porcini mushrooms, parmesan cheese cream, black garlic (1, 3, 7)

PRIMI PIATTI

First Dishes

Zuppa del giorno

10,50

Soup of the day

Pici della tradizione senese fatti a mano al sugo di brasato al Chianti

16,20

Home made pici pasta of the Siena tradition with braised Tuscan Chianti red wine sauce (1, 3, 9)

Risotto di zucca gialla, gorgonzola e amaretti

15,00



Risotto, yellow pumpkin, gorgonzola cheese and amaretti (7)

Tagliatelle fatte a mano ai funghi porcini

16,50



Home made tagliatelle egg pasta with porcini mushrooms (1, 3)

Cappellacci di piccione fatti a mano, vellutata di piselli, sugo d'arrosto

16,50

Home made cappellacci pasta with pigeon, served with pea cream and roast gravy (1, 3, 9)

Spaghetti alla chitarra "burro e acciuga" fatti a mano, briciole di pane

14,50



Home made "spaghetti alla chitarra" pasta with butter and anchovies, breadcrumbs (1, 3, 7)

SECONDI PIATTI

Second Dishes

Filetto di Cinta Senese glassato al miele, jus, salsa di mele

20,50

Cinta Senese pork fillet glazed with honey, jus, and apple sauce (1)

Guancia di manzo, cacao & caffè, brasata al Chianti

18,50

Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti Tuscan red wine (1, 9)

Croccante di trippa alla fiorentina, fondente di patate, gel al limone

17,50

Florentine-style crispy tripe croquette, mashed potatoes, lemon jell (1)

Lesso rifatto 2.0

18,00

Beef stew with onion and tomato

Cotoletta di zucca e patate al curry, misticanza, salsa agro piccante

15,00



Pumpkin and potato cutlet with curry, mixed salad, sweet and spicy sauce (1)

LA GRIGLIA

Grilled Dishes

CONTORNI

Side Dishes

Patate fritte*

5,50

Fried potatoes*

Patate arrosto

Roast potatoes

6,50

Verdurine al forno

Baked vegetables

7,50

Insalata mista

Mixed salad

6,50

Fagioli cannellini all'olio

6,50

Cannellini beans in oil

Dalla costata: la tagliata 250 gr, pachino al forno e pecorino di Pienza stagionato

22,00

250 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pienza pecorino cheese (7)

Dalla costata: la tagliata 150 gr, pachino al forno e pecorino di Pienza stagionato

19,00

150 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pienza pecorino cheese (7)

L'Hamburger, 200gr di manzo chianino, cipolla caramellata e senape

18,00

200 gr Tuscan Chianina-meat hamburger, mustard, caramelized onion (1, 10)

Galletto alla piastra profumato al timo

17,00

Grilled chicken flavored with thyme

La Fiorentina alla griglia (per 2 persone), dal peso di circa 1,2 kg

6,00 / hg

"Fiorentina" grilled Chianina T-bone steak, approx. 1.2 kg (for 2 people)

UN DOLCE MOMENTO

A Sweet Moment

Torta morbida al cioccolato, pere caramellate, panna acida

8,00

Soft chocolate cake with caramelized pears and sour cream (1, 3, 7)



Zuppa inglese

7,50

Traditional Italian dessert with layers of custard and sponge cake soaked in liqueur (1, 3, , 7)

Panna cotta alle castagne, zuppetta di frutta di stagione

7,00

Chestnut panna cotta, seasonal fruit sauce 

Mousse al cioccolato bianco, marmellata di fichi, meringa

7,70

White chocolate mousse, fig jam, meringue (1, 3, 7) 

Tiramisù della casa

7,70

Home made tiramisù (1, 3, , 7)

Cantucci della casa della tradizione toscana e Vinsanto

8,00

Home made Cantucci of the Tuscan tradition to be dipped in local Vinsanto sweet wine (1, 3, , 7, 8)

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



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