

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

MENU AUTUNNO
Autumn Menu

H O T E L
CASOLARE
la Terre Rosse

★★★S

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)

Cannolo di zucca gialla e porcini, crema di parmigiano, aglio nero 12,50
Cannolo with yellow pumpkin and porcini mushrooms, parmesan cream, black garlic (1, 7) 

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

Carpaccio di carne salada, rucola, salsa di gorgonzola, noci tostate 13,20
Beef carpaccio marinated in salt, rocket, gorgonzola cheese sauce, roasted nuts (7, 8)

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)

PRIMI PIATTI

First Dishes

Zuppa del giorno 10,50
Soup of the day 

Pappardelle fatte a mano, ragù di cinghiale*, ginepro e alloro 12,80
Home-made pappardelle, wild boar* ragout, juniper and bay leaves (1, 3, 9)

Pici fatti a mano, broccoletti, acciuga, pesce spada* 14,70
Home-made Pici of the Sienese tradition, broccoli, swordfish*, anchovy (1, 3, 4)

Risotto, zucca gialla, amaretti e crumble di parmigiano 13,00
Risotto, yellow pumpkin, amaretti and parmesan crumble (3,8) 

Tortelli di brasato fatti a mano, vellutata di pomodorini arrosto, jus 14,50
Home-made tortelli filled with braised meat, roasted cherry tomato cream, jus (1)

Tagliatelle necce fatte a mano, porcini e castagne 13,80
Home-made tagliatelle made with chestnut flour, porcini mushrooms and chestnuts (1, 3) 

SECONDI PIATTI

Second Dishes

Lesso rifatto 2.0 Beef stew with onion and tomato (1)	17,80
Baccalà* fritto con crema di ceci Fried cod* with chickpea cream (1)	15,50
Cotoletta di zucca e patate al curry, misticanza, salsa agrodolce Pumpkin and potato cutlet with curry, mixed salad, sweet and sour sauce (1) 	13,60
Guancia di manzo, cacao & caffè, brasata al Chianti Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti (1)	18,50
Porchetta di maialino da latte, mele, cipolla e prugne Suckling pig porchetta, apples, onion and plums	16,60

CONTORNI

Side Dishes

Patate fritte* French fries*	5,00
Patate arrosto Roast potatoes	6,00
Verdurine al forno Baked vegetables	7,00
Insalata mista Mixed salad	6,00
Spinaci saltati* Sauteed spinach*	7,00

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, 200 gr di manzo chianino, cipolla caramellata e senape 200 gr 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 "Grassfed" top5 Special "Grass fed" Tuscan Manzetta steak top5	7,00 / hg



La Bistecca Fiorentina *Grassfed* 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. *Grassfed* 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 *Grass fed* 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

Castagnaccio, ricotta di soia all'arancia 6,60
Castagnaccio (Tuscan chestnut flour cake), orange soy ricotta (6) 

Mousse al cioccolato bianco, fichi, meringa 7,20
White chocolate mousse, figs, meringue (3) 

Cheesecake allo zafferano, salsa di lamponi, menta 7,70
Saffron cheesecake, raspberry sauce, mint (1, 3, 7) 

Cre moso 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 casa e Vinsanto 7,00
Home-made Cantucci (almond biscuits from the Tuscan city of Prato) to be dipped in Tuscan Vinsanto sweet wine (1, 3, 8) 

MENU FIORENTINA

Florentina 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
"Florentina" grilled t-bone Chianina steak, weighing 1,2 kg ca.

Patate fritte
Roasted 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 l, 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 Sienese 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.

CANTUCCINI

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.

CASTAGNACCIO

Il Castagnaccio è una torta di farina di castagne originaria della Toscana, ormai tipica anche in altre regioni come Umbria, Liguria ed Emilia Romagna. Si tratta di un piatto tipicamente autunnale che si ottiene facendo cuocere nel forno un impasto di farina di castagne, acqua, olio extravergine di oliva, pinoli e uvetta.

Castagnaccio is a plain chestnut flour cake, originally made in Tuscany, but can also be found in the Umbria, Liguria and Emilia Romagna regions. It is an autumnal dessert, made by a dough of chestnut, water, olive oil, pine nuts and raisins, and baked.

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