

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

M E N U E S T A T E

Summer 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 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, pecorino di Pienza, marmellata fatta in casa	16,50
Selection of cold cuts from Renieri cured meat factory, tastings of Pienza pecorino cheese, home-made jam (7)	
Variazione di Caprese	15,70
Caprese salad variation with Burrata cheese and tomato granita (1, 7, 9) 🌻	
"Il verde", carciofi sott'olio, zucchine alla menta azienda Calugi	13,50
"Green", artichokes in oil, courgettes with mint of Calugi local factory (12) 🌸	
L' Aranciccia con sughetto di porri e pomodorini arrosto	13,50
Fried beef meatballs with Provola cheese, leek sauce and roasted tomatoes (1, 3, 7)	
Baccalà* mantecato, sfoglie di pane	13,80
Whipped codfish, puff pastry bread (1, 4, 7)	

PRIMI PIATTI

First Dishes

Zuppa del giorno	10,50
Soup of the day 🌸	
Spaghetti "aglio nero" alla chitarra fatti in casa, pane, burro e acciughe	15,50
Home-made egg "black garlic" spaghetti pasta, bread, butter and anchovies (1, 3, 4, 7)	
Risotto alle ortiche, essenza di zenzero, crema di Pecorino e nocciole	15,30
Nettle risotto, ginger essence, Pienza Pecorino cheese cream and hazelnuts (7, 8) 🌻	
Caserecce all'uovo, guanciale di Cinta Senese croccante, pomodorini gialli e rossi	15,70
Caserecce egg-pasta, crispy Cinta Senese bacon, yellow and red cherry tomatoes (1, 3)	
Tortelli maremmani fatti in casa al ragù forte	16,20
Home-made Maremma tortelli pasta with ragù of local meat selection (1, 3, 7, 9)	
Pici della tradizione di Siena, al pesto di pomodori secchi e burrata	16,20
Home-made picci pasta from the Siena tradition with dried tomato pesto and burrata cheese (1, 3, 7) 🌻	

SECONDI PIATTI

Second Dishes

Tortino di melanzana e piccole verdure 14,50
Aubergine and small vegetable pie (9) 

Guancia di manzo, cacao & caffè, brasata al Chianti 19,50
Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti Tuscan red wine (1)

Filetto di Cinta Senese in crosta di pistacchio, salsa alle mele e sugo d'arrosto 17,30
Cinta Senese Tuscan fillet in pistachio crust, apple sauce and roast gravy (1, 8, 9)

Vitello CBT, mousse di tonno, verdure in agrodolce 18,50
Veal sous vide cooked, tuna mousse, sweet and sour vegetables (3, 7)

Cernia* alla piastra, purè di patate agli agrumi,
concasse di pomodoro e olive taggiasche 18,80
Grilled grouper*, mashed potatoes with citrus fruits,
concasse of tomato and Taggiasca olives (4, 7)

CONTORNI

Side Dishes

Patate fritte* 5,50
Fried potatoes*

Patate arrosto 6,50
Roast potatoes

Verdure al forno 7,50
Baked vegetables

Insalata mista 6,50
Mixed salad

Verdure al vapore 7,50
Steamed vegetables

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)	21,30
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)	19,70
L'Hamburger, 200gr di manzo chianino, cipolla caramellata e senape 200 gr Tuscan Chianina-meat hamburger, mustard, caramelized onion (1, 10)	18,20
Galletto alla piastra profumato al timo Roasted chicken scented with thyme	16,70
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 "Grass fed" top5 Special "Grass fed" Tuscan Manzetta steak top5	7,00 / hg



La Bistecca Fiorentina 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. *Grass fed* 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 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

Come una lemon tarte 7,80
Lemon tarte our way (1, 3, 7) 🌻

Cre moso al pistacchio, crumble al cacao, sorbetto al caffè 8,30
Creamy pistachio, cocoa crumble, coffee sorbet (1, 4, 8) 🌻

Cheesecake morbido allo zafferano di San Gimignano, coulis di pesche
e pesche caramellate 7,50
Soft San Gimignano saffron cheesecake, peach coulis and
caramelized peaches (1, 3, 4) 🌻

Sorbetti fatti in casa 6,50
Home-made sorbets 🌸

Tiramisù della casa 7,70
Home-made tiramisù (1, 3, 7) 🌻

Cantucci della casa della tradizione toscana e Vinsanto 7,70
Home-made Cantucci of the Tuscan tradition to be dipped
in local Vinsanto sweet wine (1, 3, 8) 🌻

MENU FIORENTINA

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

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 1 lt
Chianti Colli Senesi red wine bottle 0.75 , mineral water bottle 1 lt

MENU DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

Per minimo 2 persone - 48,70 a persona
Minimum 2 people - 48,70 per person

Variazione di Caprese

Caprese salad variation with Burrata cheese and tomato granita (1, 7, 9) 🌻

Risotto alle ortiche, essenza di zenzero, **crema di Pecorino** e nocciole

Nettle risotto, ginger essence, Pienza Pecorino cheese cream and hazelnuts (7, 8) 🌻

Tortelli maremmani fatti in casa al ragù forte

Home-made Maremma tortelli pasta with ragù of local meat selection (1, 3, 7, 9)

Guancia di manzo, cacao & caffè, **brasata al Chianti**

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

Cremoso al pistacchio, crumble al cacao, sorbetto al caffè

Creamy pistachio, cocoa crumble, coffee sorbet (1, 4, 8)

ABBINAMENTO DI VINI

Wine Pairing

15,70 a persona - per person

Ti consigliamo ad abbinare al menu degustazione la degustazione di vini:

You are invited to combine your tasting menu with our wine pairing selection:

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



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