

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

Menu primavera  
Spring menu

2023



H O T E L  
CASOLARE  
*la Terre Rosse*

★★★★S

Il nostro menu include piatti ispirati alla tradizione culinaria toscana, preparati con **ingredienti** freschi e di qualità, la maggior parte di **provenienza locale**. Il **cuoco Maurizio**, insieme a **Maria e Bianca**, utilizza la sua creatività e gusto per creare e aggiungere quel tocco di modernità ai piatti del menu.

Durante la bella stagione, è possibile cenare nella corte del Casolare intorno al nostro pozzo sotterraneo, che ci permette di **risparmiare acqua ed energia** per irrigare il parco. Durante la stagione fresca, il ristorante è aperto nella sua accogliente sala interna al piano inferiore.

**Prodotto a km 0**

Vegetariano 🌸

Vegano 🌱

\*Il prodotto potrebbe essere congelato

Coperto 2,50 a persona

Our menu includes dishes inspired by the Tuscan culinary tradition, prepared with fresh, quality **ingredients**, mostly **locally sourced**. The chef **Maurizio**, together with **Maria and Bianca**, uses his creativity and taste to create and add that touch of modernity to the dishes on the menu.

During the summer, it is possible to dine in the courtyard of the farmhouse around our underground well, which allows us to **save water and energy** to irrigate the park. During the cool season, the restaurant is open in its cozy indoor room on the lower level.



**Farm to table product**

Vegetarian 🌸

Vegan 🌱






\*Product may be frozen

Cover charge 2,50 per person

<b>Selezione di affettati del Salumificio Renieri, pecorini di Pienza, marmellata fatta in casa</b>	16,00
Selection of cold cuts from Renieri cured meat factory, tastings of Pienza pecorino cheese, homemade jam (7)	
<b>"Il verde", carciofini sott'olio, zucchine alla menta</b>	12,50
"Green", artichokes in oil, courgettes with mint 	
<b>Segato di carciofi Morelli, rucola, scaglie di pecorino, balsamico</b>	12,50
Morelli artichokes carpaccio, rocket, Pienza pecorino cheese flakes, balsamic vinegar (7) 	
<b>Tonno del Chianti, cavolo cappuccio, salsa yogurt, cipolla caramellata</b>	13,00
Loin pork from Chianti, white cabbage, yogurt sauce, caramelized onion (7, 10)	
<b>Sfogli* di cipolla caramellata, fonduta di pecorino</b>	11,50
Salty puff pastry with caramelized onions, Pienza pecorino fondue (1, 7)	

Chef's

  
favourites!

<b>Zuppa del giorno</b>	10,50
Soup of the day 	
<b>Pici fatti a mano con cacio &amp; carciofi</b>	15,00
Homemade pici typical of the Tuscan tradition with cheese & artichokes (1, 3, 7) 	
<b>Risotto, cavolo viola, crema di burrata</b>	13,00
Risotto, purple cabbage, burrata cheese (7) 	
<b>Saccottini fatti a mano di baccalà* e patate, alla livornese</b>	14,00
Homemade Tuscan dumplings with cod and potatoes in the Livorno style (1, 3, 4, 7)	
<b>Tagliatelle fatte a mano al caffè, fonduta di parmigiano, uovo marinato</b>	12,00
Homemade coffee tagliatelle, parmesan fondue, marinated egg (1, 3, 7) 	
<b>Ravioli fatti a mano con ricotta e cavolo nero, ragù bianco di Cinta Senese, sugo d'arrosto</b>	14,50
Homemade ravioli with ricotta cheese and black cabbage, Cinta Senese white ragout, roast sauce (1, 3, 7, 9) 	

Chef's

  
favourites!

SECONDI PIATTI - MAIN DISHES

**Polpette di ceci e piccole verdure, zuppetta di porri stufati e pomodorini** 13,00  
Vegetarian chickpea meatballs and vegetables, stewed leek soup and tomatoes



**Coniglio ripieno in porchetta, tartufo, funghi, scarola spadellata** 16,70  
Stuffed rabbit in porchetta, truffle, seasonal mushrooms, sautéed escarole  
(1)

**Petto d'anatra\* all'arancia, porro brasato, sugo d'arrosto** 19,70  
Duck breast with orange, braised leek, roast sauce  
(6)

**Guancia di manzo, cacao & caffè, brasata al Chianti** 18,50  
Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti red wine  
(1)

**Tartare di manzo, riso nero soffiato, maionese alla nocciola** 14,00  
Beef tartare, thin black rice waffle, hazelnut mayonnaise

Chef's



favourites!

**Dalla costata: la tagliata 250gr, pachino al forno e pecorino stagionato** 19,70  
250 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese  
(7)

**Dalla costata: la tagliata 150g, pachino al forno e pecorino stagionato** 17,70  
150 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese  
(7)

**L'Hamburger, 200 gr di manzo chianino, cipolla caramellata e senape** 16,00  
200 gr Chianina-meat hamburger, mustard, caramelized onion  
(1, 10)

**Filetto di manzo 200 gr, battuta di lardo di Colonnata** 21,50  
200 gr beef fillet, Colonnata bacon

**Galletto alla piastra profumato al timo** 15,00  
Roasted chicken scented with thyme

**La Fiorentina alla griglia (per due persone), dal peso di circa 1,2 kg** 55 / kg  
"Fiorentina" grilled Chianina t-bone steak, weighing about 1.2 kg (for 2 people)

**Speciale Bistecca Toscana: Manzetta "Grass fed" top5 ♣** 65 / kg  
Special "Grass fed" Tuscan Manzetta steak top5

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.

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.

LA CICCIA ALLA GRIGLIA  
GRILLED MEAT

CONTORNI – SIDE DISHES

<b>Patate fritte*</b> French fries	5,00
<b>Patate arrosto</b> Roast potatoes	6,00
<b>Verdurine al forno</b> Baked vegetables	7,00
<b>Insalata mista</b> Mixed salad	6,00
<b>Broccoli* saltati</b> Sauteed broccoli	7,00

DESSERT

<b>Cheesecake a freddo, caramello salato, arachidi</b> Cold cheesecake, salted caramel, peanuts (1, 3, 6, 7, 8)	7,70
<b>Tiramisù della casa</b> Homemade tiramisu (1, 3, 7)	7,00
<b>Il cannolo di Maria</b> Maria's cannolo (1, 7)	6,00
<b>Cantucci della casa e Vin Santo</b> Homemade Tuscan spelt dry cantucci biscuits to dip in Vin Santo Tuscan sweet wine (1, 3, 8)	7,00
<b>Semifreddo, mela, cannella e noci</b> Semifreddo, apple, cinnamon and walnuts (7, 8)	7,00
<b>Cremoso al pistacchio, crumble al cacao, sorbetto al caffè</b> Creamy pistachio, chocolate crumble, coffee sorbet (3, 7, 8)	8,30
<b>Mousse al cioccolato bianco, lamponi, meringa</b> White chocolate mousse, raspberries, meringue (1, 3, 7)	7,00

Chef's  
  
 favourites!

## MENÙ FIORENTINA - FLORENTINE 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\***

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

# 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