

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

MENU PRIMAVERA

Spring Menu



BENVENUTI ALL' HOSTARIA

Il nostro menu nasce dall'amore per la **tradizione culinaria toscana**, con piatti preparati utilizzando ingredienti per la maggior parte di provenienza locale.

Maurizio, affiancato da **Maria, Alessandro** e **Francesco**, mette la sua creatività e il suo gusto al servizio della tradizione, arricchendola con un tocco moderno e personale.

Ogni giorno, con la stessa cura, il **pane viene fatto a mano** e sfornato fresco, portando in tavola il profumo autentico delle cose semplici e genuine.

Coperto € 3,00 a persona



WELCOME TO THE HOSTARIA



Our menu is born from the love for **Tuscan culinary tradition**, with dishes prepared using mostly locally sourced ingredients.

Maurizio, together with **Maria, Alessandro** and **Francesco**, brings his creativity and taste to the service of tradition, enriching it with a modern and personal touch.

Every day, with the same care, our **bread is handmade** and freshly baked, bringing to the table the authentic aroma of simple and genuine things.

Cover charge € 3,00 per person

- Prodotto a km 0
-  Vegetariano
-  Vegano
- *Il prodotto potrebbe essere congelato

- Farm to table product
-  Vegetarian
-  Vegan
- *Product may be frozen

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

MENU DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

Per minimo 2 persone - 58,00 a persona
Minimum 2 people - 58,00 per person

Tonno del Chianti, cavolo cappuccio, salsa yogurt, cipolla caramellata
Chianti loin pork, cabbage, yogurt sauce, caramelized onion
(3, 7, 10)

Tortelli fatti in casa cavolo nero & ricotta,
crema di fagioli cannelli, salsiccia croccante, sugo d'arrosto
Handmade tortelli filled with kale & ricotta cheese,
creamy cannellini bean sauce, crispy sausage, roast gravy
(1, 3, 7)

Risotto, cavolo viola, ricotta allo zafferano
Risotto with purple cabbage, saffron ricotta cheese
(7)

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

Zuppa inglese
Cake layers of custard and sponge cake dipped in liqueur
(1, 3, 7)

ABBINAMENTO

Abbina al menù degustazione la selezione dei vini, 16,00 per persona
Pair the tasting menu with a selection of wines 16,00 per person

DI VINI

Wine Pairing

16,00 a persona – per person

1 bicchiere di bollicina
1 glass of sparkling wine

1 bicchiere di Vernaccia di San Gimignano
1 glass of Vernaccia di San Gimignano local white wine

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

PIATTI FREDDI

Cold Dishes

- Selezione di Affettati salumificio Renieri, pecorini, marmellata fatta in casa 19,00
Selection of local cold cuts from Renieri local butcher, Pienza pecorino cheese, homemade jam
(7)
- “Il Verde”, carciofi sott'olio, zucchine alla menta azienda Calugi 16,00
Artichokes in olive oil, zucchini with mint of Calugi local Tuscan producer
(12)
- Tonno del Chianti, cavolo cappuccio, salsa yogurt, cipolla caramellata 14,50
Chianti loin pork, cabbage, yogurt sauce, caramelized onion
(3, 7, 10)
- 🍷 Aranciccia con sughetto di porri e pomodorini arrosto, provola 17,00
Fried meatballs with leek sauce and roasted cherry tomatoes, smoked provola cheese
(1, 3, 7)
- Baccalà* mantecato, giardiniera di verdure, salsa di peperone, pane Frattau 15,50
Creamed salt cod*, mixed pickled vegetables, roasted pepper sauce, Frattau bread
(1, 4, 9)

PRIMI PIATTI

First Dishes

- 🍷 Zuppa del giorno 10,50
Today's soup
(8)
- Tortelli fatti in casa cavolo nero & ricotta, crema di fagioli cannelli, 16,50
salsiccia croccante, sugo d'arrosto
Handmade tortelli filled with kale & ricotta cheese, creamy cannellini bean sauce,
crispy sausage, roast gravy
(1, 3, 7)
- 🍷 Risotto, cavolo viola, ricotta allo zafferano 16,00
Risotto with purple cabbage, saffron ricotta cheese
(7)
- 🍷 Spaghetti alla chitarra fatti in casa, aglio e olio e peperoncino a modo nostro 15,50
Homemade spaghetti “alla chitarra” with garlic, extra virgin olive oil and chilli, our own style
(1, 3)
- Tagliatelle fatte a mano al ragù di coniglio 16,50
Homemade Tagliatelle pasta with rabbit ragù sauce
(1, 3, 9)
- 🍷 Pici fatti a mano ubriachi, Chianti colli senesi, pecorino di Pienza 16,50
Homemade Pici pasta typical from Siena, Chianti Colli Senesi, and Pienza pecorino
(1, 3, 7)

SECONDI PIATTI

Second Dishes

Guancia di manzo, cacao & caffè, brasato al Chianti Beef cheek, cocoa & coffee, braised in Chianti red wine (1)	20,50
Sella d'agnello* in crosta aromatica, carciofi spadellati Saddle of lamb* with aromatic crust, sautéed artichokes (1, 10)	22,00
Coniglio ripieno in porchetta, tartufo e funghi, indivia Rabbit stuffed with porchetta, truffle and mushrooms, endive (1)	21,00
Baccalà fritto*, humus di ceci Fried cod*, chickpea hummus (1, 4)	19,00
🌱 Terrina di melanzane ripiena di piccole verdure croccanti, vellutata di pomodoro Eggplant terrine filled with small crunchy vegetables, tomato soup (9)	15,50

CONTORNI

Side Dishes

Patatine fritte* French fries*	6,50
Patate arrosto Roast potatoes	7,00
Insalata mista Mixed salad	6,50
Verdure al forno Baked vegetables	7,50
Spinaci* saltati all'aglio Sautéed spinach* with garlic	7,50

LA GRIGLIA

Grilled Dishes

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)	6,50 hg
Dalla costata: la tagliata 250gr, pachino al forno e Pecorino stagionato 250 gr 250 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese (7)	23,00
Dalla costata: la tagliata 150gr, pachino al forno e Pecorino stagionato 250 gr 150 gr sliced beef steak, roasted cherry tomatoes and seasoned Pecorino cheese (7)	20,00
L'Hamburger, 200 gr di manzo chianino, cipolla caramellata e senape 200 gr Chianina beef hamburger, mustard, caramelized onion (1, 10)	19,00
Galletto alla piastra profumato al timo Roasted chicken scented with thyme	18,00

MENU FIORENTINA

Fiorentina Steak Menu

Per 2 persone - For 2 people - 148,00

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

UN DOLCE MOMENTO

A Sweet Moment

- | | |
|---|------|
|  Tiramisù della casa
Homemade tiramisù
(1, 3, 7) | 7,70 |
|  Cheesecake a freddo, coulis di fragole
Cold Cheesecake, strawberry coulis
(1, 3, 7) | 7,50 |
|  Zuppa inglese
Layers of sponge cake with custard, soaked in liqueur
(1, 3, 7) | 8,00 |
|  Cremoso al pistacchio, granita al caffè, cialda di cioccolato fondente
Creamy pistachio, coffee granita, dark chocolate wafer
(1, 3, 7, 8) | 8,00 |
|  Panna cotta vegan, cocco e cioccolato
Vegan panna cotta, coconut and chocolate | 7,00 |
|  Cantucci fatti in casa e Vin Santo
Homemade Tuscan cantucci biscuits served with Vin Santo
(1, 3, 8) | 7,50 |

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