

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

Il pane è fatto in casa tutti i giorni per voi!

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

The bread is homemade every day for you!

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)

Cannolo di zucca gialla e funghi porcini, salsa al formaggio, emulsione di aglio nero 14,00

Yellow pumpkin and porcini mushroom cannolo, cheese sauce, emulsion of black garlic (1, 3, 7, 11) 🌻

"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)

Caprino in tre consistenze (latte vaccino) 12,80
Cow's milk cheese in three consistencies (1, 3, 7, 8) 🌻

PRIMI PIATTI

First Dishes

Zuppa del giorno 10,50
Soup of the day 🌸

Pappardelle di pasta fresca ai funghi porcini 15,40
Home-made pappardelle pasta with porcini mushrooms (1, 3) 🌻

Risotto al piccione, sugo d'arrosto 15,30
Pigeon risotto, roast sauce (1, 9)


Caserecce di pasta fresca all'uovo, zucca gialla, crema di gorgonzola, noci tostate 15,70
Home-made Caserecce egg-pasta, yellow pumpkin, gorgonzola cheese cream, toasted walnuts (1, 3, 7, 8) 🌻

Ravioli di pasta fresca ripieni di coniglio con sugo alla cacciatora 16,50
Home-made ravioli pasta filled with rabbit and cacciatora sauce (1, 3, 7)

Pici di pasta fresca della tradizione di Siena, alla carbonara con guanciale di Cinta Senese 16,70
Home-made picci pasta from the Siena tradition, carbonara style with Cinta Senese bacon (1, 3, 7)

SECONDI PIATTI

Second Dishes

Cotoletta di zucca e patate al curry con misticanza e salsa agrodolce 14,60
Pumpkin and potatoes curry cutlet with mixed salad and sweet and sour sauce (1) 

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 sesamo, chutney di mele, prugne e cipolle 17,30
Cinta Senese fillet in sesame crust, apple chutney, plums and onions (1, 11)

Cervo* dolceforte, purea di patate 18,70
Dolceforte venison*, mashed potatoes (7, 9)

Polpo* alla piastra, hummus di ceci, cime di rapa 21,00
Grilled octopus*, chickpea hummus, turnip greens (14)

CONTORNI

Side Dishes

Patate fritte* 5,50
Fried potatoes*

Patate arrosto 6,50
Roast potatoes

Verdurine al forno 7,50
Baked vegetables

Insalata mista 6,50
Mixed salad

Verdurine 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

Cre moso al pistacchio, crumble al cacao, sorbetto al caffè 8,30
Creamy pistachio, cocoa crumble, coffee sorbet (1, 7, 8) 🌻

Cheesecake a freddo, pere al Chianti 7,50
Cheesecake, pears in Chianti red wine (1, 3, 7) 🌻

Veggy panna cotta alle castagne, zuppetta di cachi 7,00
Vegan chestnut panna cotta, persimmon soup 🌸

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 (1, 3, 7, 8, 9, 11, 12)

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

Cannolo di zucca gialla e funghi porcini, **salsa al formaggio**, emulsione di aglio nero
Yellow pumpkin and porcini mushroom cannolo, cheese sauce, emulsion
of black garlic (1, 3, 7, 11) 🌻

Pappardelle di pasta fresca ai funghi porcini

Home-made pappardelle pasta with porcini mushrooms (1, 3) 🌻

Risotto al piccione, sugo d'arrosto

Pigeon risotto, roast sauce (1, 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, 3, 7, 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