

ANTIPASTI HORS -D'OEUVRE*

L'Antipasto di pesce Hosterietta min. per 2 pers. € 30.00 a persona

Seafood hors-d'oeuvres Hosterietta

**Petali di salmone marinato alla barbabietola e agrumi
con insalata di finocchi e arance € 25.00**

Marinated salmon carpaccio with fennel and orange salad

Polpo scottato su purea di patate, friggirelli arrabbiati € 25.00

Crunchy octopus cooked at low temperature on potato cream and spicy turnip tops

**Gamberi e calamari su insalata di puntarelle,
melograno e essenza di alici € 25.00**

Prawns and calamari on a salad of chicory, pomegranate and anchovy essence

Impepata di cozze con leggero pomodoro € 22.00

Mussels stewed with tomato sauce

Grigliata di verdure con scamorza affumicata € 23.00

Smoked cheese with grilled assorted vegetables

Carciofi ripieni saporitissimi € 22.00

Tasty stuffed artichokes

Selezione di salumi tipici toscani € 25.00

Assortment of typical cured meats

MENU 2026

**Gamberi e calamari su insalata di puntarelle,
melograno e essenza di alici**

Prawns and calamari on a salad of chicory,
pomegranate and anchovy essence

Risotto con gamberi e zucchine

Risotto with prawns and courgettes

**Trancio rombo in crosta di pane
su crema di patate dolci e cima di rapa**

Slice of turbot in bread crust
on sweet potato cream and turnip greens

Dolce di fine anno

€ 85.00



PRIMI PIATTI FARINACEOUS DISHES*

Spaghetti al cartoccio (frutti di mare) min. x 2 pers. € 28.00 a persona

Spaghetti en papillote with seafood

Spaghetti con vongole veraci € 26.00

Spaghetti with clams (Carpet—shells)

Risotto con gamberi e zucchine € 25.00

Risotto with prawns and courgettes

Risotto al barolo e crema di gorgonzola € 25.00

Risotto in Barolo wine and gorgonzola cream

Tortelloni di zucca al burro fuso e scaglie di mandorle e trasparenze di lardo Toscano € 23.00

Pumpkin ravioli with butter and Tuscan lard veils and almonds

Gnocchi viola alla crema di zucca con scaglie di pecorino e castagne croccante € 25.00

Purple gnocchi with pumpkin cream, cheese and slices of crunchy chestnut

Maccaroni freschi con cacio, pepe e carciofi € 25.00

Macaroni with cheese, pepper and artichokes

PESCE FISH*

Branzino al forno con patate pomodoro e olive € 28.00

Baked sea bass with olives-potatoes- tomatoes

Trancio rombo in crosta di pane
su crema di patate dolci e cima di rapa € 32.00

Slice of turbot in bread crust on sweet potato cream and turnip greens

Pesce spada al salmoriglio € 28.00

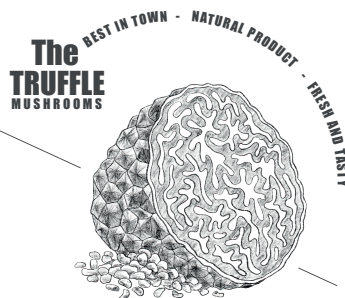
Swordfish with salmoriglio (oregano-lemon)

Grigliata di pesce € 32.00

Mixed fish grill

Gamberoni o Scamponi alla griglia € 30.00

Grilled prawns- scampi



CARNE MEAT*

Fiorentina alla griglia min. x 2 pers € 45.00 a persona

Florentine sirloin steak (t-bone steak, the price for each)

Tagliata di manzo con rucola € 29.00

Sliced beef with rocket

Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini € 30.00

Breaded veal cutlet

Tartara di bue con petali di parmigiano, germogli dell'orto e grattugiata di uovo € 26.00

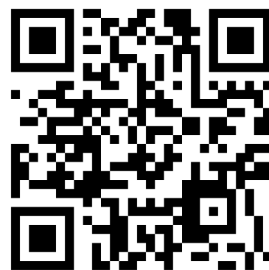
Beef tartare of our selection cut with a knife

Filetto di manzo (scottona) alla griglia € 33.00

Fillet of beef grilled

Costoletta di vitello alla griglia € 28.00

Grilled veal cutlet



CARTA DEI VINI
WINE CART

COPERTO € 3.50

Cover charge

* i piatti così contrassegnati potrebbero avere qualche ingrediente surgelato all'origine o congelato in loco (mediante il sottovuoto e abbattimento rapido di temperatura a -20°) conforme alla prescrizione del reg. (CE) 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Siamo a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento.



TARTUFO NERO FRESH BLACK TRUFFLE

Crostone con lardo toscano e tartufo nero fresco € 25.00

Crostone with Tuscan lard and fresh black truffle

Carpaccio di carne con rucola e tartufo nero fresco € 35.00

Carpaccio with rocket- fresh black truffles

Tagliatelle al taleggio e tartufo nero fresco € 32.00

Thin tagliatelle with fondue - fresh black truffles

Risotto alla carbonara al tartufo nero fresco € 32.00

Risotto carbonara Hosterieta with fresh black truffles

Battuta di bue golosa con tartufo nero fresco € 35.00

Beef tartare with salad sprouts, anchovies and grated egg and fresh black truffle

Tagliata di manzo con patate saltate e tartufo nero fresco € 42.00

Slices of steak with roast potatoes- fresh black truffle

A RICHIESTA POSSIBILITA' DI PIATTI AL TARTUFO BIANCO

WHITE TRUFFLE DISHES ARE AVAILABLE ON REQUEST



CONTORNI GARNISH*

Misto di verdure alla griglia € 15

Grilled assorted vegetables

Verdure bollite € 10

Cooked vegetables

Insalata di stagione € 8

Salad in season

Patate fritte € 8

French fried potatoes



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni
We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens