



Menù Invernale
2022-2023

Ristorante - Pizzeria
Asporto

*** GLI ANTIPASTI ***

Il Tagliere del Torricelli

(consigliato per 2)

selezione di salumi locali, formaggi pecorini a km zero e sugo nero

(latticini, cereali, sedano, pesce)

€ 18,00

Il Sugo Nero

tipico ragù toscano servito nel coccio da spalmare sui morsetti di pane

(sedano, pesce)

€ 8,00

Il Tortino di Patate col Pecorino e il Tartufo

tortino di patate su crema di pecorino e petali di tartufo nero

(pecorino, uova, latticini)

€ 11,00

La Lingua

lingua di vitello cotta a bassa temperatura con salsa verde, maionese artigianale e senape in grani

(sedano, senape)

€ 10,00

Il Tonno delle Crete

polpa scelta di cinghiale selvatico marinata con gli aromi del bosco, cotta a bassa temperatura e servita coi ceci all'olio

€ 12,00

*** I PRIMI ***

I Pici alla Gricia Senese

pici freschi fatti a mano con gota di maiale brado toscano e pecorino stagionato

(cereali, uova, latticini)

€ 12,00

Le Pappardelle col Ragù Selvaggio

pappardelle fresche artigianali con il ragù di cinghiale selvatico fatto alla vecchia maniera

(cereali, uovo, solfiti)

€ 13,00

Il Risotto

risotto zucca gialla e funghi invernali

(cereali, latticini)

€ 12,00

I Giganti di Chianina

tortelloni fatti a mano ripieni con macinato di Chianina, fonduta di Rimaggese, tartufo nero e granella di cantucci

(cereali, uova, sedano, latticini, mandorle)

€ 14,00

La Ribollita

tipica zuppa della cucina contadina toscana a base di cavolo nero, verdure di stagione, fagioli e pane raffermo

(sedano)

€ 10,00

*** I SECONDI ***

La Bistecca alla Fiorentina

filetto e controfiletto di vitellone adulto cotta alla griglia, il sale grosso e l'olio bono di Rapolano

€ 45,00 al kg

L'Hamburger

carne di manzo macinata cotta alla griglia, il nostro panino rustico, la gota, il pecorino fresco, le patate e le cipolle caramellate (cereali, latticini)

€ 15,00

Il Filetto di Maiale Brado coi Funghi Porcini

Filetto di maiale toscano allevato allo stato brado cotto a bassa temperatura e funghi porcini trifolati

€ 18,00

Il Coniglio Ripieno

Coniglio nostrano bardato con prosciutto crudo, farcito con salsiccia e tartufo (latticini, uova, sedano)

€ 18,00

Il Cinghiale in Umido con la Polenta

Bocconcini di cinghiale selvatico, cotto a lungo nel tegame secondo tradizione e tortino di polenta (sedano, solfiti nel vino)

€ 16,00

*** I CONTORNI ***

Le Verdure di Stagione

Verdure invernali miste stufate

€ 5,00

Le Patate Arrosto con la Buccia

patate cotte in forno con la buccia, l'aglio, la salvia e il rosmarino

€ 5,00

I Fagioli Cannellini

fagioli cannellini all'olio extra vergine di oliva locale

€ 4,00

*** I VINTAGE ***

Senti la mancanza ? ... Provali !!!

Le Acciughe col Pecorino

acciughe sotto pesto e pecorino fresco

(pesce, latticini)

€ 10,00

I Fegatelli coi Fagioli

fegatelli di maiale cotti nel tegame coi fagioli cannellini

€ 9,00

** Il prodotto potrebbe essere congelato*

LE PIZZE ROSSE

MARGHERITA <i>(pomodoro/fior di latte)</i>	€ 6,00
NAPOLETANA <i>(pomodoro/accughe/capperi/fior di latte)</i>	€ 7,50
4 STAGIONI <i>(pomodoro/prosciutto cotto/funghi champignon/carciofi/accughe/capperi/olive/fior di latte)</i>	€ 8,50
MARINARA <i>(pomodoro/aglio)</i>	€ 6,00
CAPRICCIOSA <i>(pomodoro/prosciutto cotto/carciofi/funghi/olive/fior di latte)</i>	€ 8,50
4 FORMAGGI <i>(pomodoro/mascarpone/scamorza/stracchino/gorgonzola)</i>	€ 8,50
ORTOLANA <i>(pomodoro/melanzane/zucchine/carciofi/cipolla/rucola/fior di latte)</i>	€ 8,50
VEGETARIANA <i>(pomodoro/melanzane/zucchine/fior di latte)</i>	€ 7,50
PISELLINO <i>(pomodoro/wurstel/patate fritte/fior di latte)</i>	€ 8,00
POLDO <i>(pomodoro/pancetta/scamorza/fior di latte)</i>	€ 8,50
PUTTANESCA <i>(pomodoro/tonno/cipolla/olive/capperi/fior di latte)</i>	€ 8,50
MAIALONA <i>(pomodoro/prosciutto cotto/salsiccia/wurstel/salame piccante/pancetta/fior di latte)</i>	€ 10,00
CALABRESE <i>(pomodoro/salamino piccante/melanzane/fior di latte)</i>	€ 8,50
MATRICIANA <i>(pomodoro/pancetta/cipolla/parmigiano/peperoncino/fior di latte)</i>	€ 8,50
TOSCANA <i>(pomodoro/salame toscano/porcini/fior di latte)</i>	€ 9,00
BOSCAIOLA <i>(pomodoro/porcini/crema di tartufo/fior di latte)</i>	€ 9,50
GHIOTTA <i>(pomodoro/salamino piccante/porcini/gorgonzola/fior di latte)</i>	€ 10,00
CAMPAGNOLA <i>(pomodoro/prosciutto crudo/porcini/mozzarella di bufala)</i>	€ 9,50
FUNGHI CHAMPIGNON <i>(pomodoro/funghi champignon/fior di latte)</i>	€ 7,00
FUNGHI PORCINI <i>(pomodoro/funghi porcini/fior di latte)</i>	€ 8,50
PROSCIUTTO COTTO <i>(pomodoro/prosciutto cotto/fior di latte)</i>	€ 7,00
PROSCIUTTO CRUDO <i>(pomodoro/prosciutto crudo/fior di latte)</i>	€ 8,00
SALSICCIA <i>(pomodoro/salsiccia/fior di latte)</i>	€ 7,50
SALAMINO PICCANTE <i>(pomodoro/salamino piccante/fior di latte)</i>	€ 7,50
WURSTEL <i>(pomodoro/wurstel/fior di latte)</i>	€ 7,00
SALSICCIA E WURSTEL <i>(pomodoro/salsiccia/wurstel/fior di latte)</i>	€ 8,50
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI PORCINI <i>(pomodoro/prosciutto cotto/porcini/fior di latte)</i>	€ 9,00
PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI PORCINI <i>(pomodoro/prosciutto crudo/porcini/fior di latte)</i>	€ 9,50
SALAMINO PICCANTE E FUNGHI PORCINI <i>(pomodoro/salamino piccante/porcini/fior di latte)</i>	€ 9,00
SALSICCIA E FUNGHI PORCINI <i>(pomodoro/salsiccia/porcini/fior di latte)</i>	€ 9,00

LE PIZZE BIANCHE

BIANCANEVE (<i>pomodoro fresco/rucola/parmigiano/fior di latte</i>)	€ 7,50
EOLO (<i>prosciutto cotto/rucola/parmigiano/fior di latte</i>)	€ 8,50
PISOLO (<i>prosciutto crudo/rucola/parmigiano/fior di latte</i>)	€ 9,00
DOTTO (<i>tonno/capperi/cipolla/fior di latte</i>)	€ 8,50
MAMMOLO (<i>salsiccia/zucchine/fior di latte</i>)	€ 8,50
GONGOLO (<i>pancetta/cipolla/fior di latte</i>)	€ 8,00
CUCCIOLO (<i>salsiccia/peperoni/cipolla/fior di latte</i>)	€ 8,50
BRONTOLO (<i>porcini/rucola/fior di latte</i>)	€ 9,00
FINOCCHIONA (<i>finocchiona toscana/pecorino fresco/fior di latte</i>)	€ 8,50
SFIZIOSA (<i>bianca/salsiccia/stracchino/rucola/fior di latte</i>)	€ 9,00
OTTIMA (<i>bianca/pancetta/patate arrosto/cipolla/scamorza/fior di latte</i>)	€ 9,50
DELIZIOSA (<i>bianca/prosciutto crudo/pomodoro fresco/mozzarella di bufala</i>)	€ 9,00
CIACCINO ALL'OLIO D'OLIVA (<i>sale/pepe/olio evo</i>)	€ 3,00

I CIACCINI RIPIENI

CLASSICO (<i>prosciutto cotto/fior di latte</i>)	€ 8,00
SAPORITO (<i>salamino piccante/funghi porcini/mascarpone/fior di latte</i>)	€ 10,00
RUSTICO (<i>salsiccia/cipolla/fior di latte</i>)	€ 9,00
LIGHT (<i>pancetta/scamorza/fior di latte</i>)	€ 9,00

I CALZONI RIPIENI

CLASSICO (<i>prosciutto cotto/funghi champignon/pomodoro/fior di latte</i>)	€ 8,00
CORTO (<i>salsiccia/peperoni/scamorza/pomodoro/fior di latte</i>)	€ 9,00
ALLA ZUAVA (<i>salamino piccante/funghi porcini/gorgonzola/pomodoro/fior di latte</i>)	€ 10,00
CON LE BRETELLE (<i>prosciutto crudo/funghi porcini/mascarpone/pomodoro/fior di latte</i>)	€ 10,00

SUPPLEMENTI

MOZZARELLA DI BUFALA ... € 2,50

ALTRI INGREDIENTI ... € 1,00

*** I PECCATI DI GOLA ***

dolci fatti da noi

La Focaccia di Rapolano

*tipico dolce di Rapolano a base di pasta frolla e mandorle con ripieno di crema pasticcera e zucchero a velo spolverato sopra
(cereali, uova, latticini, mandorle)*

€ 5,00

La Zuppa del Duca

*tiramisù fatto con i savoiardi, la crema al caffè e il cacao
(cereali, latticini, uova)*

€ 5,00

I Cantucci col Vinsanto

*biscotti toscani con le mandorle da "zuppare" nel Vinsanto
(cereali, mandorle, uova, solfiti)*

€ 6,00

Il Semifreddo Artigianale

*semifreddo fatto da noi con frutta e prodotti di stagione
(latticini, uova, colla di pesce)*

€ 6,00

Se vuoi accompagnare i nostri dessert con un calice di vino dolce chiedi la carta ai nostri camerieri

*** LE BEVANDE ***

L'Acqua Minerale l 0,75	€ 2,50
Il Vino Rosso e Bianco della Casa di aziende locali a km zero	
l 1	€ 9,00
l 0,5	€ 5,00
l 0,25	€ 3,00
Il Vino Bianco Frizzante alla Spina	
l 1	€ 9,00
l 0,5	€ 5,00
l 0,25	€ 3,00
La Coca Cola alla Spina l 0,3	€ 2,50
La Coca Cola alla Spina l 0,5	€ 3,50
La Birra Heineken Chiara alla Spina l 0,25	€ 3,00
La Birra Heineken Chiara alla Spina l 0,5	€ 5,00
La Birra Heineken Chiara alla Spina l 1	€ 10,00
La Birra Heineken Chiara alla Spina l 1,5	€ 15,00
La Birra Moretti Rossa alla Spina l 0,2	€ 3,00
La Birra Moretti Rossa alla Spina l 0,4	€ 5,00
La Birra Moretti Rossa alla Spina l 1	€ 12,00
La Birra Moretti Rossa alla Spina l 1,5	€ 18,00
Il Coperto (cover charge)	€ 2,00

*** ALCUNI DEI NOSTRI FORNITORI ***

Panificio Babà (Rapolano Terme)
Panificio Artigianale di Stefano, Michela e Francesco (Rapolano Terme)
Molino Batignani (Rapolano Terme)
Macelleria Giardi Daniele (Rapolano Terme)
Macelleria Giardi Luciano (Rapolano Terme)
Frantoio e Cantina Tenuta Armaiolo (Rapolano Terme)
Azienda Agricola di Rimaggio (Pergine Val D'Arno)
Consorzio Agrario di Siena (Bettolle)
Salumificio Toscano (Sinalunga)

Su Richiesta Menù Personalizzati

Menù di Mare
Menù di Terra
Menù di Cacciagione
Menù a Base di Tartufo Fresco

WI-FI FREE

Wi fi ristorante

PASSWORD: torricelli2019

www.ristorantetorricellidal1963.it

SEGUICI SU

FACEBOOK e INSTAGRAM

NOTA ALLERGENI

*I prodotti riportati nel seguente menù possono contenere come ingredienti o in tracce, le seguenti sostanze: cereali contenenti **GLUTINE**, **CROSTACEI** e prodotti derivati, **UOVA** e prodotti derivati, **PESCE** e prodotti derivati, **ARACHIDI** e prodotti derivati, **SOIA** e prodotti derivati, **LATTE** e prodotti derivati, **FRUTTA A GUSCIO** (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, etc) e prodotti derivati, **SEDANO** e prodotti derivati, **SENAPE** e prodotti derivati, Semi di **SESAMO** e prodotti derivati, **ANIDRIDE SOLFOROSA** e **SOLFITI** in concentrazione **SUPERIORI** a 10mg/l. e sono evidenziati in **GRASSETTO**.
TUTTE LE PIZZE CONTENGONO GLUTINE*