



Menù

Ristorante - Pizzeria

Asporto

Dal 1963 ...

Benvenuto nel nostro locale

L' avventura inizia nel 1963 quando Bruno e Ivana rilevarono un vecchio bar di paese e iniziarono a fare le prime pizze e i mitici tortellini al ragù.

Nel 1990 Carlo e Lorianara rinnovarono tutto il locale ampliando la proposta della cucina fino ad arrivare all'ultima ristrutturazione del 2020 che ha visto ripristinare anche la zona del bar.

Il nostro menù è composto da piatti di cucina tipici del territorio con attenzione particolare alla stagionalità e alle materie prime che per lo più sono di aziende locali, alcune proprio di Rapolano come la farina, il pane e il pomodoro della pizza.

L'impasto della nostra pizza è fatto con acqua, lievito e farina ha una lievitazione di 24 ore e viene cotta in teglia rotonda in forno elettrico di pietra refrattaria.

Siamo a tua disposizione per richieste differenti da quelle che troverai di seguito

Buon proseguimento

*** GLI ANTIPASTI ***

Il Tagliere del Torricelli

(consigliato per 2)

selezione di salumi locali, formaggi pecorini a km zero e crostini neri toscani
(allergeni: latticini, cereali, sedano, pesce)

€ 20,00

Il Sugo Nero

tipico ragù toscano da spalmare sui crostini di pane tostato

(allergeni: sedano, pesce)

€ 10,00

Il Flan di Zucca e Porro

tortino di zucca gialla con cremoso e croccante di porro

(allergeni: uova, latticini)

€ 11,00

La Lingua

lingua di vitello cotta a bassa temperatura con la giardiniera e le sue salse

(allergeni: sedano, uova e senape nelle salse)

€ 13,00

Le Acciughe col Pecorino

acciughe sotto pesto e pecorino fresco

(pesce, latticini)

€ 10,00

*** I PRIMI ***

I Pici alla Gricia Senese

pici freschi fatti a mano con guanciale di maiale brado e pecorino stagionato locali

(allergeni: cereali, uova, latticini)

€ 13,00

Le Pappardelle al Cinghiale

pappardelle fresche con ragù di cinghiale fatto alla vecchia maniera

(allergeni: cereali, uova, solfiti nel vino)

€ 14,00

Il Risotto ai Carciofi

risotto classico coi carciofi di stagione

(allergeni: cereali, latticini)

€ 13,00

Gli Gnudi

gnudi ricotta e spinaci su crema di pecorino e petali di tartufo nero

(allergeni: cereali, latticini)

€ 14,00

La Ribollita

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

(allergeni: sedano)

€ 12,00

* Il prodotto potrebbe essere congelato

*** I SECONDI ***

Il Filetto di Manzo

filetto di manzo al naturale con fiocchi di sale, olio bono di Rapolano e verdure dell'orto
€ 22,00

L'Hamburger

180 gr di carne di manzo scelta, panino rustico artigianale, gota, pecorino fresco, insalata, pomodoro e patate arrosto
(allergeni: cereali, latticini)
€ 16,00

La Tagliata di Brado ai Porcini

carne di suino toscano allevato allo stato brado cotta alla griglia con funghi porcini trifolati
€ 20,00

Il Cinghiale in Umido

bocconcini di cinghiale in umido alla vecchia maniera con tortino di polenta
(allergeni: sedano, solfiti nel vino)
€ 18,00

Rollè di Coniglio

rotolino di coniglio farcito alla salsiccia e tartufo con erbe saltate
(allergeni: latticini, uova)
€ 20,00

I Fegatelli coi Fagioli

fegatelli di maiale con fagioli cannellini all'olio
€ 10,00

*** I CONTORNI ***

Le Verdure di Stagione

Verdure invernali saltate
€ 5,00

Le Patate Arrosto

patate cotte in forno con la buccia, aglio, salvia e rosmarino
€ 5,00

I Fagioli

fagioli cannellini all'olio
€ 4,00

LE PIZZE ROSSE

MARGHERITA <i>(pomodoro/fior di latte)</i>	€ 7,00
NAPOLETANA <i>(pomodoro/acciuغه/capperi/fior di latte)</i>	€ 8,50
4 STAGIONI <i>(pomodoro/prosciutto cotto/funghi champignon/carciofi/olive/acciuغه/capperi/fior di latte)</i>	€ 9,00
MARINARA <i>(pomodoro/aglio)</i>	€ 6,00
CAPRICCIOSA <i>(pomodoro/prosciutto cotto/funghi champignon/carciofi/olive/fior di latte)</i>	€ 8,50
4 FORMAGGI <i>(pomodoro/mascarpone/stracchino/gorgonzola/fior di latte)</i>	€ 9,00
ORTOLANA <i>(pomodoro/melanzane/zucchine/carciofi/cipolla/rucola/fior di latte)</i>	€ 9,00
VEGETARIANA <i>(pomodoro/melanzane/zucchine/peperoni/fior di latte)</i>	€ 8,50
PISELLINO <i>(pomodoro/wurstel/patate fritte/fior di latte)</i>	€ 9,00
POLDO <i>(pomodoro/pancetta/scamorza/fior di latte)</i>	€ 9,00
PUTTANESCA <i>(pomodoro/tonno/cipolla/olive/capperi/fior di latte)</i>	€ 9,50
MAIALONA <i>(pomodoro/prosciutto cotto/salsiccia/wurstel/salame piccante/pancetta/fior di latte)</i>	€ 11,00
CALABRESE <i>(pomodoro/salamino piccante/melanzane/fior di latte)</i>	€ 9,00
MATRICIANA <i>(pomodoro/pancetta/cipolla/parmigiano/fior di latte)</i>	€ 9,00
TOSCANA <i>(pomodoro/salame toscano/porcini/fior di latte)</i>	€ 10,00
BOSCAIOLA <i>(pomodoro/porcini/crema di tartufo/fior di latte)</i>	€ 10,00
GHIOTTA <i>(pomodoro/salamino piccante/porcini/gorgonzola/fior di latte)</i>	€ 11,00
CAMPAGNOLA <i>(pomodoro/prosciutto crudo/porcini/mozzarella di bufala)</i>	€ 11,00
FUNGHI CHAMPIGNON <i>(pomodoro/funghi champignon/fior di latte)</i>	€ 8,00
FUNGHI PORCINI <i>(pomodoro/funghi porcini/fior di latte)</i>	€ 9,00
PROSCIUTTO COTTO <i>(pomodoro/prosciutto cotto/fior di latte)</i>	€ 8,50
PROSCIUTTO CRUDO <i>(pomodoro/prosciutto crudo/fior di latte)</i>	€ 8,50
SALSICCIA <i>(pomodoro/salsiccia/fior di latte)</i>	€ 8,50
SALAMINO PICCANTE <i>(pomodoro/salamino piccante/fior di latte)</i>	€ 8,50
WURSTEL <i>(pomodoro/wurstel/fior di latte)</i>	€ 8,00
SALSICCIA E WURSTEL <i>(pomodoro/salsiccia/wurstel/fior di latte)</i>	€ 10,00
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI PORCINI <i>(pomodoro/prosciutto cotto/porcini/fior di latte)</i>	€ 10,00
PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI PORCINI <i>(pomodoro/prosciutto crudo/porcini/fior di latte)</i>	€ 10,00
SALAMINO PICCANTE E FUNGHI PORCINI <i>(pomodoro/salamino piccante/porcini/fior di latte)</i>	€ 10,00
SALSICCIA E FUNGHI PORCINI <i>(pomodoro/salsiccia/porcini/fior di latte)</i>	€ 10,00

LE PIZZE BIANCHE

BIANCANEVE <i>(pomodoro fresco/rucola/parmigiano/fior di latte)</i>	€ 8,50
EOLO <i>(prosciutto cotto/rucola/parmigiano/fior di latte)</i>	€ 9,50
PISOLO <i>(prosciutto crudo/rucola/parmigiano/fior di latte)</i>	€ 9,50
DOTTO <i>(tonno/capperi/cipolla/fior di latte)</i>	€ 9,00
MAMMOLO <i>(salsiccia/zucchine/fior di latte)</i>	€ 9,00
GONGOLO <i>(pancetta/cipolla/fior di latte)</i>	€ 8,50
CUCCIOLO <i>(salsiccia/peperoni/cipolla/fior di latte)</i>	€ 9,00
BRONTOLO <i>(porcini/rucola/fior di latte)</i>	€ 9,00
FINOCCHIONA <i>(finocchiona toscana/pecorino fresco/fior di latte)</i>	€ 9,00
SFIZIOSA <i>(salsiccia/stracchino/rucola/fior di latte)</i>	€ 9,50
OTTIMA <i>(pancetta/patate arrosto/cipolla/scamorza/fior di latte)</i>	€ 10,00
DELIZIOSA <i>(prosciutto crudo/pomodoro fresco/mozzarella di bufala)</i>	€ 10,00
CIACCINO ALL'OLIO D'OLIVA <i>(sale/pepe/olio evo)</i>	€ 3,00

I CIACCINI RIPIENI

CLASSICO <i>(prosciutto cotto/fior di latte)</i>	€ 8,50
SAPORITO <i>(salamino piccante/funghi porcini/mascarpone/fior di latte)</i>	€ 10,50
RUSTICO <i>(salsiccia/cipolla/fior di latte)</i>	€ 9,00
LIGHT <i>(pancetta/scamorza/fior di latte)</i>	€ 9,50

I CALZONI RIPIENI

CLASSICO <i>(pomodoro/prosciutto cotto/funghi champignon/fior di latte)</i>	€ 8,50
CORTO <i>(pomodoro/salsiccia/peperoni/scamorza/fior di latte)</i>	€ 9,50
ALLA ZUAVA <i>(pomodoro/salamino piccante/funghi porcini/gorgonzola/fior di latte)</i>	€ 11,00
CON LE BRETELLE <i>(pomodoro/prosciutto crudo/funghi porcini/mascarpone/fior di latte)</i>	€ 11,00

SUPPLEMENTI

Mozzarella di Bufala ... € 2,50

Altri Ingredienti ... € 1,00

*** I DOLCI ***

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

Il Tiramisù

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

€ 5,00

I Cantucci col Vinsanto

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

€ 7,00

Se vuoi accompagnare i dessert con un calice di vino dolce chiedi 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 € 10,00

l 0,5 € 6,00

l 0,25 € 4,00

Il Vino Bianco Frizzante alla Spina

l 1 € 10,00

l 0,5 € 6,00

l 0,25 € 4,00

La Coca Cola alla Spina l 0,3 € 3,00

La Coca Cola alla Spina l 0,5 € 4,50

La Birra Heineken Chiara alla Spina l 0,25 € 3,50

La Birra Heineken Chiara alla Spina l 0,5 € 5,50

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 € 3,50

La Birra Moretti Rossa alla Spina l 0,4 € 5,50

La Birra Moretti Rossa alla Spina l 1 € 12,00

La Birra Moretti Rossa alla Spina l 1,5 € 18,00

Il Coperto € 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)
Frantoio e Cantina San Gimignano (Rapolano Terme)
Azienda Agricola Biologica Podere Pereto (Rapolano Terme)
Azienda Agricola di Rimaggio (Pergine Val D'Arno)
Valdichiana Carni e 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