



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)

€ 22,00

Il Sugo Nero

tipico ragù toscano da spalmare sui crostini di pane tostato

(allergeni: sedano, pesce)

€ 12,00

La Tartarina

100 gr di battuta di manzo al naturale con verdure dell'orto e maionese artigianale

(allergeni: uovo e possibile sedano)

€ 13,00

Il Tortino di Verdure

sformatino di verdure estive con salsa di pomodoro e basilico

(allergeni: latticini)

€ 12,00

Il Polpo

tentacolo di polpo con crema di patate

(allergeni: latticini)

€ 15,00

*** I PRIMI ***

I Pici all'Aglione

pici freschi fatti a mano con la salsa di pomodoro e l'aglione della Val di Chiana

(allergeni: cereali, uovo)

€ 13,50

Le Pappardelle al Cinghiale

pappardelle all'uovo con ragù di cinghiale fatto alla vecchia maniera

(allergeni: cereali, uovo, solfiti nel vino)

€ 14,00

Il Risotto agli Asparagi

risotto con gli asparagi di stagione e la crema di bufala

(allergeni: cereali, latticini)

€ 13,50

Gli Gnudi

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

(allergeni: cereali, latticini)

€ 14,00

I Ravioli di Baccalà alla Mediterranea

ravioli ripieni di baccalà con pomodorini freschi, olive e capperi

(allergeni: cereali, uovo, pesce)

€ 15,00

* Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto

*** I SECONDI ***

Il Filetto di Manzo

200 gr di filetto di manzo al naturale con fiocchi di sale, verdure al forno e olio bono di Rapolano
(allergeni: possibile sedano)
€ 23,00

L'Hamburger

180 gr di carne di manzo scelta, panino rustico artigianale, gota, pecorino fresco, insalata, pomodoro e patate arrosto
(allergeni: cereali, latticini)
€ 17,00

La Tagliata di Brado

carne di suino toscano allevato allo stato brado cotta alla griglia con misticanza e pomodorini
€ 16,00

Il Cinghiale in Umido

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

Il Rollè di Coniglio

rotolino di coniglio farcito alla salsiccia e tartufo con erbe saltate
(allergeni: latticini, uova)
€ 19,00

Il Filetto di Salmone

Trancio di salmone con verdure al forno e maionese artigianale
(allergeni: possibile sedano)
€ 22,00

*** I CONTORNI ***

Le Verdure al Forno

verdure di stagione cotte al forno
(allergeni: possibile sedano)
€ 5,00

Le Patate Arrosto

patate arrosto con la buccia, aglio, salvia e rosmarino
€ 5,00

Le Erbe Saltate

spinaci o bietole saltate in padella con aglio e olio
€ 5,00

LE PIZZE ROSSE

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

dolci fatti da noi

La Focaccia di Rapolano

*tipico dolce di Rapolano a base di pasta frolla e mandorle bagnata nel vinsanto con crema pasticcera
(allergeni: cereali, uova, latticini, mandorle)*

€ 6,00

Il Tiramisù

*tiramisù classico senese fatto con i savoiardi bagnati nel caffè, crema al mascarpone e cacao
(allergeni: cereali, latticini, uova)*

€ 6,00

I Cantucci col Vinsanto

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

€ 7,00

Se volete accompagnare i dolci con un bicchiere di vino dolce, chiedetelo 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 Moretti Chiara alla Spina l 0,20 € 3,50

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

La Birra Moretti Chiara alla Spina l 1 € 10,00

La Birra Moretti 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 € 10,00

La Birra Moretti Rossa alla Spina l 1,5 € 15,00

Il Coperto € 2,00

*** ALCUNI DEI NOSTRI FORNITORI ***

Panificio Babà (Rapolano Terme) ... pane
Molino Batignani (Rapolano Terme)... farina per la pizza
Azienda Agricola Biologica Podere Pereto (Rapolano Terme) ... pomodoro per la pizza
Frantoio e Cantina Tenuta Armaiolo (Rapolano Terme) ... olio e vino
Frantoio e Cantina San Gimignano (Rapolano Terme) ... olio e vino
Macelleria Giardi Daniele (Rapolano Terme) ... carne
Macelleria Giardi Luciano (Rapolano Terme) ... carne
Valdichiana Carni e Salumificio Toscano (Sinalunga) ... carne e salumi
Azienda Agricola di Rimaggio (Pergine Val D'Arno) ... salumi e formaggi

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