



rarica
TERRA E CIBO

RARICA
È MOLTO PIÙ DI UN RISTORANTE:
È UN PROGETTO CHE PORTA IN
TAVOLA I SAPORI AUTENTICI E LA
STORIA DELLA TERRA.

QUI LA TRADIZIONE TOSCANA
INCONTRA LE RADICI DEL SUD
ITALIA, DANDO VITA A
UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA
UNICA. OGNI PIATTO È UN
RACCONTO, UN EQUILIBRIO TRA
CULTURE CHE SI UNISCONO E SI
ESALTANO IN UNA CUCINA
SINCERA, CREATIVA E MAI
CONVENZIONALE.

LA NOSTRA CUCINA NASCE DAI
PRODOTTI BIOLOGICI COLTIVATI
NEI NOSTRI CAMPI: OLIO
EXTRAVERGINE, VERDURE
FRESCHE, VINI E CONSERVE
ARTIGIANALI. MATERIE PRIME
VERE, LAVORATE CON RISPETTO E
VISIONE CONTEMPORANEA.

A RARICA, IL CIBO NON SOLO
RACCONTERÀ LA STORIA DELLA
TERRA DA CUI NASCE, MA
CELEBRERÀ ANCHE L'INCONTRO
FERTILE TRA CULTURE,
REGALANDOTI UN'ESPERIENZA
DAL GUSTO INDIMENTICABILE.

BENVENUTI DA RARICA:
UN NOME, UNA RADICE,
UNA STORIA.

rarica
TERRA E CIBO

ALLERGENI

AI SENSI DEL REG. UE 1169/2011, SI SEGNALANO I SEGUENTI ALLERGENI:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E 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 LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA E DERIVATI)
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 (>10 MG/KG O 10 MG/L)
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

**Per informazioni dettagliate sugli allergeni presenti nei singoli piatti,
si prega di rivolgersi al personale di sala.*

ANTIPASTI

PAPPA AL POMODORO CON GAMBERO ROSA ^{1,2,7,9} 16

GAMBERO ROSA DI CASTIGLIONE, CREMA DI BUFALA E BASILICO

BACCALÀ MANTECATO ^{1,4,7,8,9} 16

PUREA DI ZUCCA ARROSTO, NOCCIOLE, POLVERE DI CAFFÈ E PANE TOSCANO

UOVO ^{64 1,3,7} 18

PAN BRIOCHE, VERDURA A FOGLIA, FONDUTA DI PECORINO STAGIONATO E TARTUFO

BATTUTA DI MANZO ^{7,8} 19

MANDORLE, CHIPS DI PARMIGIANO, LIMONE CANDITO E SALVIA FRITTA

SALUMI & FORMAGGI CON CHIPS DI ZUCCA ^{7,12} 23

SELEZIONE DI SALUMI DI CINTA SENESE DOP PATRONE E FORMAGGI CASEIFICIO SPADI

PRIMI

RAVIOLI ^{1,3,7,9,12} 17

RAVIOLI AL CACAO, CINGHIALE*, CREMA DI PATATE

RISOTTO ^{3,7,9} 16

RISO FATTORIA SERRATA, PECORINO STAGIONATO DOP CASEIFICIO SPADI, PEPE TUORLO D'UOVO, GUANCIALE DI CINTA SENESE

SEDANINI ^{1,3,7,9,12} 16

RAGÙ DI CINTA SENESE DOP, PORRO STUFATO

TAGLIATELLE AL TARTUFO ^{1,3,9} 18

TARTUFO, OLIO EVO BIO "AGRICOCINELLA"

PACCHERO ^{1,7,9} 16

ZUCCA, BLU DI PECORA E CASTAGNE

TAGLIATELLE AI RICCI DI MARE ^{1,14} 22

POLPA DI RICCIO, CREMA ALL'AGLIONE AL NERO DI SEPPIA E CRUMBLE DI PANE ALLE ERBE

SECONDI

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ^{4,9,12} 22

PESCATO DEL GIORNO E CAVOLFIORE IN DUE CONSISTENZE

DIAFRAMMA 22

DIAFRAMMA DI MANZO TOSCANO, CASTAGNE E SCALOGNO CARAMELLATO ALL'ARANCIA

SALSICCIA DI CINTA SENESE ⁷ 18

CIPOLLA AL FORNO CON FONDUTA DI PECORINO TOSCANO

BROCCOLO ^{1,3,6,7,9} 18

CROCCHETTA DI BROCCOLO, SCAMORZA AFFUMICATA, CAVOLO NERO E MAIONESE AL ROSMARINO

LA FIORENTINA ⁷

CARNE TOSCANA SELEZIONATA
CON PATATE AL FORNO
COTTURA: GHISA

7,00 € ALL'ETTO (MINIMO 1 KG)
(SOLO SU PRENOTAZIONE)

LA FRITTA ^{1,3}

BISTECCA A LUNGA FROLLATURA
CON PATATE AL FORNO
COTTURA: FRITTA

8,00 € ALL'ETTO (MINIMO 1 KG)
(SOLO SU PRENOTAZIONE)

* TUTTI I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI STAGIONE SONO DI NOSTRA
PRODUZIONE O DI AZIENDE AGRICOLE LOCALI.

RARICA
IS MUCH MORE THAN A
RESTAURANT:
IT IS A PROJECT THAT BRINGS
AUTHENTIC FLAVORS AND THE
STORY OF THE LAND TO THE TABLE.

HERE, TUSCAN TRADITION MEETS
THE ROOTS OF SOUTHERN ITALY,
GIVING LIFE TO A UNIQUE
GASTRONOMIC EXPERIENCE. EACH
DISH TELLS A STORY — A BALANCE
BETWEEN CULTURES THAT COME
TOGETHER AND ENHANCE ONE
ANOTHER IN A CUISINE THAT IS
SINCERE, CREATIVE, AND NEVER
CONVENTIONAL.

OUR KITCHEN IS BORN FROM
ORGANIC PRODUCTS GROWN IN OUR
FIELDS: EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
FRESH VEGETABLES, WINES, AND
ARTISANAL PRESERVES. GENUINE
RAW INGREDIENTS, CRAFTED WITH
RESPECT AND A CONTEMPORARY
VISION.

AT RARICA, FOOD NOT ONLY TELLS
THE STORY OF THE LAND IT COMES
FROM, BUT ALSO CELEBRATES THE
FERTILE ENCOUNTER BETWEEN
CULTURES, OFFERING YOU AN
UNFORGETTABLE TASTE
EXPERIENCE.

WELCOME TO RARICA:
A NAME, A ROOT, A STORY.

rarica
TERRA E CIBO

ALLERGENS

PURSUANT TO EU REGULATION 1169/2011, THE FOLLOWING ALLERGENS ARE INDICATED:

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT AND THEIR DERIVATIVES)
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 (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS AND THEIR DERIVATIVES)
9. CELERY AND PRODUCTS THEREOF
10. MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
11. SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES (>10 MG/KG OR 10 MG/L)
13. LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
14. MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

**For detailed information regarding allergens present in individual dishes, please ask the waiting staff.*

STARTERS

PAPPA AL POMODORO WITH PINK PRAWN ^{1,2,7,9} 16
CASTIGLIONE PINK PRAWN, BUFFALO MOZZARELLA CREAM AND BASIL

CREAMED SALT COD ^{1,4,7,8,9} 16
ROASTED PUMPKIN PURÉE, COFFEE POWDER AND TUSCAN BREAD

EGG ⁶⁴ ^{1,3,7} 18
BRIOCHE BREAD, LEAFY GREENS, AGED PECORINO FONDUE AND TRUFFLE

BEEF TARTARE ^{7,8} 19
ALMONDS, PARMESAN CRISPS, CANDIED LEMON AND FRIED SAGE

CURED MEATS & CHEESES WITH PUMPKIN CHIPS ^{7,12} 23
SELECTION OF PATRONE CINTA SENESE DOP CURED MEATS AND CHEESES FROM CASEIFICIO SPADI

FIRST COURSES

RAVIOLI ^{1,3,7,9,12} 17
COCOA RAVIOLI, WILD BOAR*, POTATO CREAM

RISOTTO ^{3,7,9} 16
FATTORIA SERRATA RICE, AGED PECORINO DOP FROM CASEIFICIO SPADI, EGG YOLK, CINTA SENESE PORK CHEEK AND PEPPER

SEDANINI PASTA ^{1,3,7,9,12} 16
CINTA SENESE DOP RAGÙ, BRAISED LEEK

TRUFFLE TAGLIATELLE ^{1,3,9} 18
TRUFFLE, ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "AGRICOCCHINELLA"

PACCHERO PASTA ^{1,7,9} 16
PUMPKIN, BLUE CHEESE AND CHESTNUTS

TAGLIATELLE WITH SEA URCHIN ^{1,14} 22
SEA URCHIN, AGLIONE CREAM WITH SQUID INK AND HERB BREAD CRUMBLE

MAIN COURSES

DAILY CATCH FILLET ^{4,9,12} 22
CATCH OF THE DAY AND CAULIFLOWER SERVED IN TWO TEXTURES

BEEF DIAPHRAGM 22
TUSCAN BEEF DIAPHRAGM, CHESTNUTS AND ORANGE-CARAMELISED SHALLOT

CINTA SENESE SAUSAGE ⁷ 18
OVEN-BAKED ONION WITH TUSCAN PECORINO FONDUE

BROCCOLI ^{1,3,6,7,9} 18
BROCCOLI CROQUETTE, SMOKED SCAMORZA, TUSCAN KALE AND ROSEMARY MAYONNAISE

FLORENTINE STEAK ⁷
SELECTED TUSCAN BEEF
SERVED WITH BAKED POTATOES
COOKING METHOD: CAST-IRON GRIDDLE

7,00 € PER 100 G (MINIMUM 1 KG)
(AVAILABLE BY RESERVATION ONLY)

FRIED STEAK ^{1,3}
LONG-AGED STEAK
SERVED WITH BAKED POTATOES
COOKING METHOD: DEEP-FRIED

8,00 € PER 100 G (MINIMUM 1 KG)
(AVAILABLE BY RESERVATION ONLY)

* ALL SEASONAL FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS ARE EITHER GROWN BY US OR SOURCED FROM LOCAL FARMS.

MOUSSE

CIOCCOLATO FONDENTE E OLIO BIO,
MANDORLE E GELATO ALLA CREMA
*Dark chocolate and olive oil mousse,
almond crumble and vanilla gelato*

1,3,7,8

9

TIRAMISÙ

CREMA AL MASCARPONE E RICOTTA,
CAFFÈ, CIOCCOLATO
*Tiramisù, mascarpone and ricotta cream,
coffee, chocolate*

1,3,7

7

TARTUFO

SEMIFREDDO AL TARTUFO,
PANNACOTTA, TERRA AL CACAO
*Truffle semifreddo, liquid panna cotta
and cocoa crumble*

1,3,7

9

CREME BRULÉE

VANIGLIA E FRUTTA
Vanilla crème brûlée with fruit

3,7

7

CANNOLI

CANNOLINI SICILIANI RIPIENI DI
RICOTTA E POLVERE DI CIOCCOLATO
Vanilla crème brûlée with fruit

1,3,7,8

8

rarica

IL VINO, PER
NOI,
È TERRA CHE
DIVENTA VOCE.
NASCE NEGLI
STESSI FILARI
CHE DISEGNANO
IL PAESAGGIO,
CRESCe NEL
RITMO LENTO
DELLE
STAGIONI.
ARRIVA NEL
CALICE SENZA
FILTRI, SENZA
COMPROMESSI.
MAREMMA PURA.
LUCE, SALE,
PROFONDITÀ.
SCEGLIERE UN
VINO
SIGNIFICA BERE
IL LUOGO.

Wine is the land
finding its voice.
Light, salt, depth.
To choose a wine is
to drink the place.

CARTA VINI

CARTA VINI

BOLLICINE

SPARKLING WINE

“SALMASTRO REALE”

VINO FRIZZANTE

Fresco · Sapido · Fiori bianchi · Pesca bianca · Bollicine fini

16

BIANCHI

WHITE WINE

“GLORIA”

VERMENTINO DA UVE BIOLOGICHE

Mediterraneo · Salino · Minerale · Agrumi · Freschezza

18

ROSATI

ROSÉ WINE

“FRANCESCA”

ROSÉ DA UVE BIOLOGICHE

Melograno · Petali di rosa · Croccante · Elegante · Estivo

18

ROSSI

RED WINE

“GABRIELE”

ROSSO TOSCANA IGT DA UVE BIOLOGICHE

Ciliegia · Prugna · Spezie · Equilibrio · Terra

18

“ROSSO DEL GOLFO”

SANGIOVESE IGT DA UVE BIOLOGICHE

Frutti rossi · Struttura · Profondità · Maremma

18

“CEMENTO”

SANGIOVESE IGT DA UVE BIOLOGICHE

Intensità · Struttura · Profondità · Maremma

20

ACQUA NATURALE 70CL 2.5
ACQUA FRIZZANTE 70CL 2.5

CAFFÈ 2
CAFFÈ DECAFFEINATO 2
CAPPUCCINO 3

VINI AL CALICE 4.5

LE SPUME DEL PAPINI 4.5

- ARANCIATA
- BITTER
- CEDRATA
- CHINOTTO
- COLA
- GINGER BEER
- LIMONATA
- SPUMA BIONDA
- TONICA

AMARI TOSCANI 3.5
DISTILLATI TOSCANI 4

SERVIZIO & COPERTO 3

BEVANDE

STILL WATER 70CL 2.5

SPARKLING WATER 70CL 2.5

ESPRESSO 2

DECAFFEINATED COFFEE 2

CAPPUCCINO 3

WINES BY THE GLASS 4.5

PAPINI SPARKLING DRINKS 4.5

- ORANGE SODA
- BITTER SODA
- CITRON SODA
- CHINOTTO
- COLA
- GINGER BEER
- LEMON SODA
- BLONDE SODA
- TONIC WATER

TUSCAN AMARI 3.5

TUSCAN SPIRITS 4

SERVICE & COVER CHARGE 3

BEVARAGE

BIRRE VERE AGRICOLE RIBELLI

AUTHENTIC
AGRICULTURAL
REBELLIOUS
BEERS

Birrificio de' Neri

Tra le colline della Val di Cornia, nel cuore della Toscana, dal 2012 il Birrificio De' Neri porta avanti una filosofia agricola e indipendente per creare le sue birre. Qui, ogni sorso racconta la storia di un processo autentico: l'orzo viene coltivato direttamente nella Tenuta San Ottaviano, trasformato in malto e poi in birra. Una produzione radicata nella terra, che unisce tradizione e sperimentazione per creare birre dal carattere unico: vere, agricole, ribelli.

Among the hills of Val di Cornia, in the heart of Tuscany, Birrificio De' Neri has been crafting its beers since 2012 following an independent agricultural philosophy. The barley is grown at Tenuta San Ottaviano and transformed into malt and beer on site. A production rooted in the land, where tradition and experimentation meet to create beers with a unique character: true, agricultural, rebellious.

Tutte le birre 6 euro
all beers 6 euro

LA BIANCA

Blanche

4.5%Alc, EBC 6, IBU 18

"La Bianca" è una birra di frumento in stile belga dal raffinato sapore vinoso, speziata con coriandolo e buccia di arancia, che le donano un delicato e rinfrescante sapore di agrumi.

"La Bianca" is a wheat beer in the Belgian style, with a refined vinous and spicy character. It is brewed with coriander and orange peel, which give it a delicate and refreshing citrus flavor.

LA BIONDA

Golden Ale

5.6%Alc, EBC 8, IBU 30

La schiuma soffice ma compatta de "La Bionda" accompagna le dolci note di malto del primo assaggio, seguite da un leggero profumo di miele e il delicato sapore floreale dei luppoli continentali.

The soft yet compact foam of "La Bionda" accompanies the sweet malt notes on the first sip, followed by a light aroma of honey and the delicate floral character of continental hops.

LA ROSSA

Red Ale

5.6%Alc, EBC 26, IBU 24

Birra ambrata di alta fermentazione, "La Rossa" si presenta con una schiuma pannosa ed omogenea. All'assaggio denota morbidi sentori di caramello e frutta secca bilanciati da un amaro poco invadente.

An amber, top-fermented beer, "La Rossa" presents a creamy and even foam. On the palate it reveals soft notes of caramel and dried fruit, balanced by a gentle bitterness.

LA TIPÀ

Modern IPA

6%Alc, EBC 12, IBU 42

Rivisitazione in chiave moderna dello stile Indian Pale Ale, "La Tipa" viene prodotta esclusivamente con malto chiaro che ne esalta una generosa luppolatura pur mantenendo un amaro bilanciato.

A modern reinterpretation of the Indian Pale Ale style. "La Tipa" is produced exclusively with pale malt that enhances a generous hopping while maintaining a balanced bitterness.

LA NERA

Porter

4.5%Alc, EBC 50, IBU 25

Birra dal colore scuro con riflessi rubino, "La Nera" si presenta con una schiuma fine e persistente. In bocca è caratterizzata da sapori di cacao, caffè e cereali tostati.

A dark beer with ruby reflections, "La Nera" features a fine and persistent foam. On the palate it is characterized by flavors of cocoa, coffee, and toasted cereals.