



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 ^{1,2,7,9} 16

GAMBERO ROSA DI CASTIGLIONE, CREMA DI BUFALA E BASILICO

FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA ^{1,4,7,9} 15

RIPIENO DI RICOTTA CASEIFICIO SPADI E ACCIUGA, COULIS DI POMODORO DATTERINO

BATTUTA DI MANZO ^{7,8} 18

MANDORLE, CHIPS DI PARMIGIANO, LIMONE CANDITO E SALVIA FRITTA

Uovo ^{64 1,3,7} 16

PAN BRIOCHEs, VERDURA A FOGLIA, FONDUTA DI PECORINO AL FIENO E TARTUFO

SALUMI & FORMAGGI ^{7,12} 21

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

PRIMI

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

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

SPAGHETTO ALLE VONGOLE ^{1,3,4,9,12,14} 20

VONGOLE FRESCHE SGUSCIATE, BOTTARGA DI MUGGINE DI ORBETELLO, CREMA DI SEDANO VERDE

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

RAGÙ DI CINTA SENESE DOP, ZUCCHINE

SPAGHETTO AL TARTUFO ^{1,3,4} 18

TARTUFO, OLIO EVO BIO "AGRICOCINELLA", ACCIUGHE

PENNE ^{1,3,4} 16

POMODORINI DATTERINI, OLIO EVO BIO "AGRICOCINELLA"

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO ^{4,7,9,12} 25

PESCATO DEL GIORNO, CREMA DI PATATE, CAPONATA DI VERDURE

PICANHA ^{7,9} 22

GREMOLADA AL LIMONE, ZUCCHINE, PUREA DI CAROTE

SALSICCIA DI CINTA SENESE ^{9,12} 18

SAUTÈ DI PATATE, CREMA AL PEPERONE DOLCE

MELANZANE & MOZZARELLA ^{1,3,6,7,9} 18

CROCCHETTA DI MELANZANE E MOZZARELLA, POMODORO GIALLO, MAIONESE SOIA E MENTA

CUORE VERDE ^{10,9} 15

INSALATA RIPIENA DI DADOLATA VEGANA DI LEGUMI, SEMI, HUMMUS

LA FIORENTINA

CON PATATE AL FORNO

6,00 € 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 ^{1,2,7,9} 16

PINK SHRIMP FROM CASTIGLIONE, BUFFALO MOZZARELLA CREAM, BASIL

TEMPURA ZUCCHINI FLOWER ^{1,4,7,9} 15

STUFFED WITH RICOTTA FROM CASEIFICIO SPADI AND ANCHOVY, DATTERINO TOMATO COULIS

BEEF TARTARE ^{7,8} 18

ALMONDS, PARMESAN CRISPS, CANDIED LEMON, AND FRIED SAGE

EGG ^{1,3,7} 16

BRIOCHE BREAD, LEAFY GREENS, HAY PECORINO FONDUE, AND TRUFFLE

CURED MEATS & CHEESES ^{7,12} 21

SELECTION OF PATRONE CINTA SENESE DOP CURED MEATS AND CHEESES FROM CASEIFICIO SPADI

FIRST COURSES

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

COCOA RAVIOLI, WILD BOAR*, POTATO CREAM

RISOTTO ^{3,7,9} 16

FATTORIA SERRATA RICE, CASEIFICIO SPADI AGED PECORINO DOP, BLACK PEPPER, EGG YOLK, GUANCIALE

CLAMS SPAGHETTI ^{1,3,4,9,12,14} 20

FRESH CLAMS, MULLET BOTTARGA, GREEN CELERY CREAM

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

CINTA SENESE DOP RAGÙ, ZUCCHINI

TRUFFLE SPAGHETTI ^{1,3,4} 18

TRUFFLE, ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "AGRICOCINELLA", ANCHOVIES

PENNE PASTA ^{1,3,4} 16

DATTERINO CHERRY TOMATOES, ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "AGRICOCINELLA"

MAIN COURSES

CATCH OF THE DAY ^{4,7,9,12} 25

DAILY FISH, POTATO CREAM, VEGETABLE CAPONATA

PICANHA ^{7,9} 22

LEMON GREMOLATA, ZUCCHINI, CARROT PURÉE

CINTA SENESE SAUSAGE ^{9,12} 18

SAUTÉED POTATOES, SWEET PEPPER CREAM

EGGPLANT & MOZZARELLA ^{1,3,6,7,9} 18

EGGPLANT AND MOZZARELLA CROQUETTE, YELLOW TOMATO, SOY MAYONNAISE AND MINT

GREEN HEART ^{10,9} 15

STUFFED SALAD WITH VEGAN LEGUME CUBES, SEEDS, AND HUMMUS

FLORENTINE STEAK

WITH ROASTED POTATOES

6,00 € PER 100G (MINIMUM 1 KG)

(RESERVATION REQUIRED)

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

rarica

TERRA E CIBO

DOLCI

MOUSSE 9

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

TIRAMISÙ 7

CREMA AL MASCARPONE E RICOTTA,
CAFFÈ DI CARCIOFO, CIOCCOLATO
*Tiramisù, mascarpone and ricotta
cream, artichoke coffee, chocolate*
1,3,7

DESSERT

TARTUFO 9

SEMIFREDDO AL TARTUFO,
PANNACOTTA, TERRA AL CACAO
*Truffle semifreddo, liquid panna cotta
and cocoa crumble*
1,3,7

CREME BRULÉE 7

VANIGLIA E FRAGOLE
Vanilla crème brûlée with strawberries
3,7

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
ACQUA FRIZZANTE 70CL 2

CAFFÈ 2
CAFFÈ DECAFFEINATO 2
CAPPUCCINO 3

VINI AL CALICE 4.5

LE SPUME DEL PAPINI 4

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

AMARI TOSCANI 3.5

DISTILLATI TOSCANI 4

SERVIZIO & COPERTO 2.5

BEVANDE

STILL WATER 70CL 2

SPARKLING WATER 70CL 2

ESPRESSO 2

DECAFFEINATED COFFEE 2

CAPPUCCINO 3

WINES BY THE GLASS 4.5

PAPINI SPARKLING DRINKS 4

- 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 2.5

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.