

La Divina Commedia
FIRENZE

Menù

E quindi Uscimmo a Riveder le Stelle
XXXIV CANTO

antipasti

APPETIZERS

Bruschetta Tradizionale al Pomodoro Fresco ¹ <i>Traditional Bruschetta with Fresh Tomato and Basil</i>	9
Crostini Misti ^{1, 7, 9} <i>Toasted Bread with Chicken Liver Pâté, Porcini Mushrooms and Meat Sauce</i>	12
Antipasto Toscano ^{1, 7, 9} <i>Traditional Mixed Tuscan Cold Cuts with Crostini</i>	15
Tartare di Salmone con Salsa di Avocado <i>Salmon Tartare with Avocado Sauce</i>	16
Sformato di Spinaci con Fonduta di Pecorino ^{1, 3, 7, 15} <i>Spinach Flan with Pecorino Fondue</i>	14
Caprese di Bufala ⁽⁷⁾ <i>Caprese Salad with Buffalo Mozzarella</i>	13
Selezione di Formaggi con Marmellata di Fichi ⁷ <i>Cheese Selection with Fig Jam</i>	16



GRAN TAGLIERE^{1, 7, 9} *Grand Platter*

PER DUE PERSONE / FOR TWO PEOPLE

28



A wide selection of prime quality Tuscan-style cold cuts: Tuscan-style salami, Italian dry-cured ham, Finocchiona (fennel-flavoured salami), three types of differently-aged Tuscan-style pecorino cheeses, two canapés served with chicken liver pâté and bruschetta with tomato and artichokes in oil



FIRST DISHES

Spaghetti al Pomodoro e Basilico <i>Spaghetti with Tomato Sauce and Basil</i>	12
Pappardelle al Cinghiale <i>Pappardelle with Wild Boar</i>	16
Lasagna	14
Pici al Ragù <i>Pici Homemade Pasta with Meat Ragù</i>	15
Tagliatelle ai Porcini <i>Tagliatelle with Porcini Mushrooms</i>	16
Pici alla Carbonara <i>Pici Homemade Pasta served with Egg, Cheese, Bacon and Black Pepper Sauce</i>	14
Risotto allo Zafferano Speck Croccante <i>Saffron Risotto with Crispy Speck</i>	18
Linguine allo Scoglio <small>1, 4, 14, *</small> <i>Seafood Linguine</i>	18



Minestrone <small>7, 9</small> <i>Minestrone Soup</i>	10
Pappa al Pomodoro <small>1, 7, 9</small> <i>Tomato Bread Soup</i>	10
Ribollita <small>1, 7, 9</small> <i>Tuscan Vegetable and Bread Soup</i>	10

Secondi

SECOND COURSE

Filetto alla Griglia <i>Grilled Fillet</i>	28
Filetto al Pepe Verde ⁷ <i>Fillet with Green Pepper Sauce</i>	30
Tagliata di Manzo ai Porcini ^{7,9} <i>Sliced Beef with Porcini Mushrooms</i>	28
Ossobuco alla Fiorentina con Purè di Patate ^{1,7,9} <i>Ossobuco Florentine Style with Mashed Potatoes</i>	26
Tagliata Rucola e Grana ⁷ <i>Sliced Beef with Arugula and Parmesan</i>	26
Tagliata di Pollo con Verdure della Stagione ^{7,9} <i>Chicken with Seasonal Vegetables</i>	22
Salmone al Forno con Verdure Croccanti <i>Baked Salmon with Crispy Vegetables</i>	28



Bistecca alla Fiorentina

THE FLORENTINE T-BONE STEAK

Costata di Bistecca <i>Rib Steak</i>	6,5 Hg
Bistecca alla Fiorentina PER DUE PERSONE / FOR TWO PEOPLE <i>Florentine T-bone</i>	7 Hg
Black Angus PER DUE PERSONE / FOR TWO PEOPLE <i>Florentine T-bone Black Angus</i>	8,9 Hg



RIB STEAK



FLORENTINE T-BONE



FILET MIGNON

Le Specialità al Tartufo

THE TRUFFLE SPECIALTIES

Burrata al Tartufo Nero ⁷ <i>Burrata with Black Truffle</i>	16
Uovo al Tartufo ³ <i>Truffle Egg</i>	16
Tartare di Manzo, Burrata e Tartufo Fresco ^{7, 4, 10} <i>Beef Tartare with Burrata and Fresh Black Truffle</i>	26
Ravioli al Tartufo Nero ^{1, 3, 7} <i>Ravioli with Black Truffle</i>	18
Filetto al Tartufo Fresco ⁷ <i>Fillet with Fresh Truffle</i>	36



Contorni

SIDE DISHES

Patate al Forno <i>Roasted Potatoes</i>	7	Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	8
Spinaci Saltati ^(*) <i>Sautéed Spinach</i>	7	Fagioli all'Uccelletto <i>Beans in Tomato Sauce</i>	7
Verdure alla Griglia <i>Grilled Vegetables</i>	9		

Menù

Bistecca alla Fiorentina



ANTIPASTO TOSCANO^{1,7,9}
Traditional Mixed Tuscan Cold Cuts with Crostini

BISTECCA ALLA FIORENTINA _{1KG}
Florentine T-bone

PATATE AL FORNO
Roasted Potatoes

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI⁷
Panna Cotta with Red Berries





MARINARA ¹ 8

Tomato, Garlic, Oregano, and Extra Virgin Olive Oil

MARGHERITA ^{1,7} 9

Tomatoes, Mozzarella Cheese and Basil

VEGETARIANA 12

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Olive, Funghi Porcini

Tomato, Mozzarella, Aubergines, Courgettes, Olives, Porcini Mushrooms

4 FORMAGGI ^{1,7} 12

Four Cheese

NAPOLI DA DANTE ^{1,4,7} 11

Pomodoro, Mozzarella, Origano, Capperi, Acciughe

Tomato, Mozzarella Cheese, Oregano, Capers and Anchovies

INFERNO ¹ 15

Salamino Piccante, Nduja, Olive

Spicy Salami, Nduja, Olives

PURGATORIO ¹ 17

Bianca con Porcini, Salsiccia, Tartufo

White Pizza with Porcini Mushrooms, Sausage, Truffle

PARADISO ⁷ 17

Prosciutto Crudo, Burrata, Rucola

Ham, Burrata Cheese, Arugula

CARONTE ^{1,7} 15

Bianca con Patate al Forno, Salsiccia e Cipolla

White Pizza with Roasted Potatoes, Sausage, and Onion



Dolci

DESSERTS

Tiramisù <small>1, 3</small>	8
<i>Tiramisù</i>	
Panna Cotta <small>7</small>	7
<i>Panna Cotta</i>	
Cheesecake al Caramello Salato <small>1, 7</small>	8
<i>Salted Caramel Cheesecake</i>	
Cantucci e Vin Santo <small>1, 3, 7, 8</small>	7
<i>Almond Biscuits with Sweet Dessert Wine</i>	
Soufflé al Cioccolato con Gelato alla Crema	9
<i>Chocolate Soufflé with Ice Cream</i>	



Vini Dolci da Dessert

SWEET WINES

Malvasia	7
Passito	7
Porto	8
Vin Santo del Chianti	10

Vini a Calice

BY GLASS

VINI ROSSI / RED WINE

Chianti classico	7
Rosso Montepulciano	8
Cabernet Sauvignon e Merlot	10
Bolgheri	10

VINI BIANCHI / WHITE WINE

Pinot grigio	7
Chardonnay	7
Sauvignon	8
Rosè	8
Prosecco	8



Bevande

DRINKS

Acqua
Water

3 Birra Media ¹ 7
Medium Beer

Caffè Espresso
Espresso Coffee

2.5 Birra Piccola ¹ 4
Small Beer

Caffè Americano
Americano Coffee

4 Birra in Bottiglia ¹ 8
Bottled Beer

Cappuccino ⁷
Cappuccino

4 Soft Drinks 5.5

Caffè Latte ⁷
Caffè Latte

5 Succo 5
Fruit Juice

Caffè Decaffeinato
Decaffeinated Coffee

3 Amari e Liquori Nazionali 6
Italian Liqueurs

Tisane
Herbal Teas

7 Liquori Esteri 8
Foreign Liqueurs

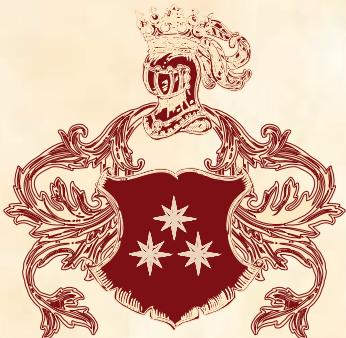
Caffè Corretto
Espresso with Liqueur

5 Cocktails 10

Caffè Shakerato
Shaken Iced Espresso

7 Vino della Casa ¹² 24
House wine

Iced Caramel Latte ⁷



La Divina Commedia

FIRENZE

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

Substances or products that may cause allergic reaction

1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs 4. Fish - 5. Peanuts 6. Soy - 7. Milk and derived products - 8. Nuts 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds 12. Sulfur Dioxide and Sulfites - 13. Lupins - 14. Clams

*prodotto surgelato / abbatutto - *frozen / blast chilled product

"PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO"
"FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS IT IS POSSIBLE TO CONSULT THE SPECIFIC DOCUMENTATION WHICH WILL BE PROVIDED, UPON REQUEST, BY THE STAFF ON DUTY"

"Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3"
"Fish product compliant with the requirements of Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3"

Coperto / Cover charge 3





La Divina Commedia
FIRENZE



Menù

Bistecca alla Fiorentina



ANTIPASTO TOSCANO^{1,7,9}
Traditional Mixed Tuscan Cold Cuts with Crostini

BISTECCA ALLA FIORENTINA _{1KG}
Florentine T-bone

PATATE AL FORNO
Roasted Potatoes

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI⁷
Panna Cotta with Red Berries



antipasti

APPETIZERS

Bruschetta Tradizionale al Pomodoro Fresco ¹ <i>Traditional Bruschetta with Fresh Tomato and Basil</i>	9
Crostini Misti ^{1,7,9} <i>Toasted Bread with Chicken Liver Pâté, Porcini Mushrooms and Meat Sauce</i>	12
Antipasto Toscano ^{1,7,9} <i>Traditional Mixed Tuscan Cold Cuts with Crostini</i>	15
Tartare di Salmone con Salsa di Avocado <i>Salmon Tartare with Avocado Sauce</i>	16
Sformato di Spinaci con Fonduta di Pecorino ^{1,3,7,15} <i>Spinach Flan with Pecorino Fondue</i>	14
Caprese di Bufala ⁽⁷⁾ <i>Caprese Salad with Buffalo Mozzarella</i>	13
Selezione di Formaggi con Marmellata di Fichi ⁷ <i>Cheese Selection with Fig Jam</i>	16



GRAN TAGLIERE^{1,7,9}

Grand Platter

PER DUE PERSONE / FOR TWO PEOPLE

28



A wide selection of prime quality Tuscan-style cold cuts: Tuscan-style salami, Italian dry-cured ham, Finocchiona (fennel-flavoured salami), three types of differently-aged Tuscan-style pecorino cheeses, two canapés served with chicken liver pâté and bruschetta with tomato and artichokes in oil