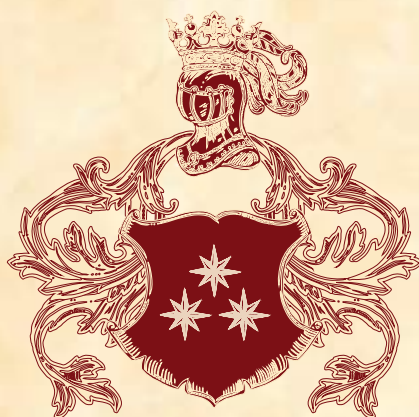




La Divina Commedia
FIRENZE

Menù



quindi Uscimmo a Riveder le Stelle

XXXIV CANTO



Antipasti

APPETIZERS

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



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



SOUPS

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

econdi

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



istecca 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

e Specialita 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



ontorni

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		

Memì

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
<i>Tomato, Garlic, Oregano, and Extra Virgin Olive Oil</i>	
MARGHERITA ^{1,7}	9
<i>Tomatoes, Mozzarella Cheese and Basil</i>	
VEGETARIANA	12
<i>Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Olive, Funghi Porcini</i> <i>Tomato, Mozzarella, Aubergines, Courgettes,</i> <i>Olives, Porcini Mushrooms</i>	
4 FORMAGGI ^{1,7}	12
<i>Four Cheese</i>	
NAPOLI DA DANTE ^{1,4,7}	11
<i>Pomodoro, Mozzarella, Origano, Capperi, Acciughe</i> <i>Tomato, Mozzarella Cheese, Oregano, Capers and Anchovies</i>	
INFERNO ¹	15
<i>Salamino Piccante, Nduja, Olive</i> <i>Spicy Salami, Nduja, Olives</i>	
PURGATORIO ¹	17
<i>Bianca con Porcini, Salsiccia, Tartufo</i> <i>White Pizza with Porcini Mushrooms, Sausage, Truffle</i>	
PARADISO ⁷	17
<i>Prosciutto Crudo, Burrata, Rucola</i> <i>Ham, Burrata Cheese, Arugula</i>	
CARONTE ^{1,7}	15
<i>Bianca con Patate al Forno, Salsiccia e Cipolla</i> <i>White Pizza with Roasted Potatoes, Sausage, and Onion</i>	





DESSERTS

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



Mini Dolci da Dessert

The logo for 'Mini Dolci da Dessert' features a large, ornate, dark red capital letter 'M' with intricate floral and scrollwork patterns. To the right of the 'M', the words 'ini Dolci da Dessert' are written in a dark red, elegant, cursive script.

SWEET WINES

Malvasia	7
Passito	7
Porto	8
Vin Santo del Chianti	10

ini 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

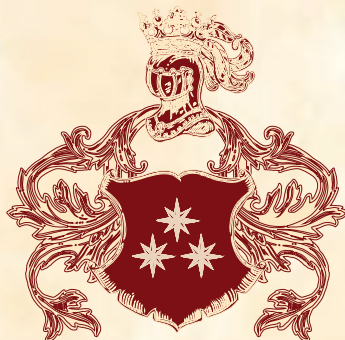


evande

DRINKS

Acqua <i>Water</i>	3
Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	2.5
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	4
Cappuccino ⁷ <i>Cappuccino</i>	4
Caffè Latte ⁷ <i>Caffè Latte</i>	5
Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>	3
Tisane <i>Herbal Teas</i>	7
Caffè Corretto <i>Espresso with Liqueur</i>	5
Caffè Shakerato <i>Shaken Iced Espresso</i>	7
Iced Caramel Latte ⁷	8

Birra Media ¹ <i>Medium Beer</i>	7
Birra Piccola ¹ <i>Small Beer</i>	4
Birra in Bottiglia ¹ <i>Bottled Beer</i>	8
Soft Drinks	5.5
Succo <i>Fruit Juice</i>	5
Amari e Liquori Nazionali <i>Italian Liqueurs</i>	6
Liquori Esteri <i>Foreign Liqueurs</i>	8
Cocktails	10
Vino della Casa ¹² <i>House wine</i>	24



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 / abbattuto - *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



Memì

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



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