



LA CUPOLA
R I S T O R A N T E

Menu

Antipasti / Starters

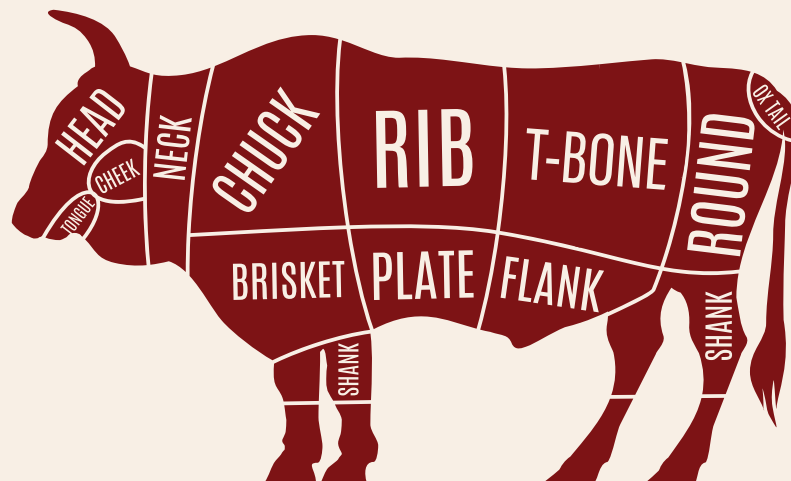
Crostini golosi <i>3 mixed croutons with porcini mushrooms, chicken liver and tomato</i>	10€
Bruschetta al pomodoro e basilico con stracciatella di burrata <i>Tomato and basil bruschetta with cream of burrata stracciatella</i>	11€
Caprese di pomodoro e mozzarella servita con salsetta al basilico <i>Tomato and mozzarella caprese served with basil sauce</i>	14€
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmesan</i>	15€
Prosciutto e burrata / Prosciutto e melone <i>Ham and burrata cheese / Ham and melon</i>	15€
Impepata di cozze sfumate con il vino bianco <i>Peppered mussels blended with white wine</i>	17€
Selezione di formaggi con marmellata di fichi <i>Selection of cheeses with fig jam</i>	18€
Sformatino di ricotta e spinaci servito con fonduta di pecorino e tartufo nero toscano <i>Ricotta and spinach flan served with pecorino cheese fondue and Tuscan black truffle</i>	19€
Antipasto toscano con salumi e formaggi <i>Mixed salami and cheese</i>	19€
Bresaola ripiena di philadelphia e mele, servita su letto di rucola e decorata con mandorle tostate <i>Bresaola stuffed with philadelphia and apples, served on a bed of arugula and decorated with toasted almonds</i>	22€
Insalata di polpo con patate lesse, capperi ed olive taggiasche <i>Octopus salad with boiled potatoes, capers and taggiasca olives</i>	24€
Carpaccio di manzo su letto di rucola, servito con stracciatella, tartufo e glassa balsamica <i>Beef carpaccio on a bed of arugula with cream of burrata, tuscan truffle and balsamic glaze</i> ...	25€
Tartare di manzo con burrata, cipolla caramellata e mandorle tostate <i>Beef tartare with burrata cheese, caramelized onion and toasted almonds</i>	25€
Gran tagliere x due persone: selezione di salumi toscani, formaggi misti e crostini <i>Large board for two people: selection of Tuscan mixed salami, mixed cheeses and crostini</i>	27€
<hr/> <hr/>	
Antipasto della Cupola: carpaccio di wagyu giapponese servita con le salse dello chef <i>Cupola appetizer: carpaccio of Japanese wagyu served with chef's sauces</i>	35€
<hr/> <hr/>	

Zuppe / Soups

Pappa al pomodoro / <i>Tomato soup with bread</i>	10€
Ribollita / <i>Vegetable soup with bread</i>	11€
Zuppa di pesce / <i>Fish soup</i>	18€

Le nostre bistecche

Our T-bone steaks



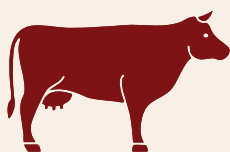
La storia della bistecca alla fiorentina è antica almeno quanto la città da cui prende il nome e se ne perdono le tracce indietro nel tempo. Tuttavia la sua tradizione, la sua celebrità e il suo nome si possono far risalire alla celebrazione della festa di **San Lorenzo** e alla famiglia dei **Medici**. In occasione di San Lorenzo, il 10 agosto, la città si illuminava della luce di grandi **falò**, dove venivano arrostite grosse quantità di carne di vitello che venivano poi distribuite alla popolazione.

*The history of Florentine steak is at least as old as the city from which it takes its name, and traces of it are lost back in time. However, its tradition, celebrity and name can be traced back to the celebration of the feast of San Lorenzo and the **Medici** family. On the occasion of **San Lorenzo**, August 10, the city was lit up with the light of large **bonfires**, where large quantities of veal were roasted and then distributed to the population.*

La leggenda vuole che il nome bistecca nascesse nella seconda metà del '500 a Firenze, durante la festa popolare, di San Lorenzo a cui erano presenti alcuni guerrieri inglesi, conquistati dalla prelibatezza della carne, avrebbero cominciato ad elogiare la bistecca chiedendo il bis, gridando "**beef steak**" (costate di manzo). Da lì, i fiorentini avrebbero così italianizzato il termine in "**bistecca**".

*Legend has it that the name bistecca originated in the second half of the 1500s in Florence, during the popular festival, of San Lorenzo at which some English warriors were present, won over by the deliciousness of the meat, they would begin to praise the steak by asking for an encore, shouting "**beef steak**". From there, the Florentines would thus Italianize the term into "**bistecca**".*

Le nostre bistecche Our T-bone steaks



SCOTTONA PL/ES/GR 7,8€/HG

CHIANINA IGP 8,6€/HG



SASHI FINLANDESE RISERVA 10,5€/HG



RUBIA GALLEGA ES 12€/HG



SELEZIONE DELLO CHEF EU 12,5€/HG



WAGYU SPAGNA/AUSTRALIA 18€/HG



WAGYU GIAPPONESE 40€/HG CON SALSA BRUNA

ESPLORACI >>
EXPLORE US >>



Pasta fresca / Fresh pasta

Pici aglione <i>Homemade fat spaghetti with sauce of cherry tomatoes and garlic cloves</i>	12€	Pici alla norcina con ragù di salsiccia, fonduta di pecorino e tartufo nero toscano <i>Homemade fat spaghetti with ragù of sausage, pecorino fondue and black tuscan truffle</i>	18€
Gnocchi pera, gorgonzola e noci <i>Dumpling potatoes with blue cheese, pear and walnuts</i>	13€	Mezzaluna con salsa ai pomodorini fiammanti, olive taggiasche e decorato con stracciatella di bufala <i>Mezzaluna pasta with flaming cherry tomato sauce, taggiasche olives and decorated with stracciatella di bufala cheese</i>	19€
Chitarra alla carbonara <i>Homemade thin spaghetti carbonara style</i>	16€	Tagliatelle ai funghi porcini e tartufo nero toscano <i>Homemade flat pasta with porcini mushrooms and Tuscan black truffle</i>	20€
Paccheri cacio e pepe, asparagi e pancetta <i>Homemade tubes of pasta with pecorino cheese, black pepper, asparagus and bacon</i>	18€	Girasole ripieno con ricotta e grana, servito con salsa di tartufo toscano <i>Sunflower pasta stuffed with ricotta and grana cheese, served with Tuscan truffle sauce</i>	21€
Pappardelle al ragù di cinghiale <i>Homemade large pasta with wild boar ragù</i>	18€		
Spaghetti ai frutti di mare <i>Spaghetti with seafood</i>	18€		
Tortelli ripieni di patate e serviti con ragù di manzo <i>Homemade pasta filled with potatoes and served with beef ragout</i>	18€		
		Linguine all'astice fresco <i>x 2 persone</i> <i>Fresh lobster linguine</i>	56€

Risotti

Risotto alla Fiorentina con ragù di manzo e pecorino <i>Florentine risotto with beef ragout and pecorino cheese</i>	16€
Risotto Brunelleschi: riso carnaroli, prosciutto crudo soffritto con asparagi, funghi e mantecato con formaggio e burro <i>Carnaroli rice, sautéed raw ham, asparagus, mushrooms and creamed with cheese and butter</i>	18€
Risotto ai frutti di mare <i>Seafood risotto</i>	18€

Secondi piatti / Second Courses

Tagliata di pollo con rucola, grana
e pomodorini freschi
*Sliced chicken with arugula, grana cheese
and fresh cherry tomatoes*
19€

Polpette della nonna con salsa
di pomodoro, melanzane e servita
con scaglie di parmigiano
*Grandmother's meatballs with tomato
sauce, eggplant and served
with parmesan shavings*
22€

Burger di manzo con patate
Beef burger with potatoes
23€

Salmone burro e salvia
Salmon with butter and sage
25€

Ossobuco di vitello alla fiorentina
Marrowbone of veal florentine style
28€

Polpo al forno con patate
olive e pomodorini
*Baked octopus with potatoes,
olives and cherry tomatoes*
26€

Filetto di branzino con patate, pomodorini
ed olive taggiasche
*Sea bass fillet with potatoes, cherry
tomatoes and taggiasca olives*
34€

from the Steak House

Tagliata di manzo con tonde di patate con glassa balsamica e rucola <i>Sliced beef with potato tondè, balsamic glaze and arugula</i>	28€
Tagliata di manzo ai funghi porcini <i>Sliced beef with porcini mushrooms</i>	28€
Tagliata di manzo con gorgonzola e noci <i>Sliced beef with blue cheese and walnuts</i>	29€
Filetto al pepe verde e Vin Santo <i>Fillet steak with green pepper and Vin Santo liquor</i>	34€
Filetto all'alpina con cappello di funghi porcini <i>Alpine-style fillet with porcini mushroom cap</i>	36€
Filetto al tartufo nero e fonduta di pecorino <i>Black truffle fillet and pecorino cheese fondue</i>	38€
Filetto dello chef con mele caramellate al Brandy <i>Chef's fillet with Brandy caramelized apples</i>	39€

Contorni / Side dishes

Patate fresche arrosto <i>Fresh roasted potatoes</i>	7€
Spinaci freschi saltati con aglio, olio e peperoncino <i>Fresh spinach sautéed with garlic, oil and chili pepper</i>	7€
Fagioli all'uccelletto <i>Uccelletto beans</i>	7€
Verdure fresche grigliate <i>Grilled fresh vegetables</i>	8€
Insalata di rucola parmigiano e glassa balsamica <i>Arugula salad parmesan cheese and balsamic glaze</i>	9€
Insalata di finocchio e pecorino <i>Fennel and pecorino cheese salad</i>	9€

Insalate / Salads

Greca

*Insalata fresca di stagione
feta, olive, cipolla, cetrioli,
pomodoro, origano*
*Seasonal fresh salad,
feta, olives, onion,
cucumber, tomato, oregano*

14€

La Cupola

*Insalata fresca di stagione, mortadella
di Prato, pomodoro fresco, zucchine,
pecorino, pane croccante*
*Seasonal fresh salad, mortadella,
fresh tomato, zucchini, pecorino cheese,
crusty bread*

16€

Caesar

*Insalata fresca di stagione, fette di pollo
grigliato, scaglie di parmigiano, salsa
caesar e pane croccante*
*Seasonal fresh salad, grilled chicken slices,
parmesan shavings, caesar dressing
and crusty bread*

15€

Duomo

*Insalata fresca di stagione, rucola,
burrata, pomodorini, ceci,
cipolla ed olive*
*Seasonal fresh salad, arugula,
burrata cheese, cherry tomatoes,
chickpeas, onion and olives*

18€

Bevande / Drinks

Acqua naturale / gassata 0.75L <i>Still water / sparkling 0.75L</i>	3,5€
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	4€
Bibita in lattina <i>Soft drink</i>	4,5€
Birra in bottiglia <i>Beer bottle</i>	8€
Birra artigianale <i>Craft beer</i>	9€

COPERTO / COVER CHARGE 3€