



Menu

SCOPRI CON NOI COME FUNZIONANO I TAGLI DELLA BISTECCA



FIND OUT WITH US HOW STEAK CUTS WORK



Tutti i prezzi della carne indicati nelle pagine seguenti si intendono per 100 grammi.

La bistecca è disponibile in quattro diversi tagli:



1. **Costata**: un taglio dal peso compreso tra 1 kg e 1,3 kg.



2. **Bistecca alla fiorentina**: il taglio più famoso e una vera specialità fiorentina. Comprende sia il controfiletto che il filetto e parte da 1,4 kg.



3. **Porterhouse**: comprende sia il controfiletto che il filetto, ma presenta una pezzatura maggiore. Parte da 1,8 kg ed è ideale per tre o più persone.



4. **Tomahawk**: un taglio conosciuto in tutto il mondo, con un peso a partire da 1,2 kg.



All meat prices listed on the following pages are per 100 grams.

The steak is available in four different cuts:



1. **Bone-in strip loin**: weighing between 1 kg and 1.3 kg.



2. **T-bone steak**: the most famous cut and a true Florentine speciality. It includes both the striploin and the tenderloin and starts from 1.4 kg.



3. **Porterhouse**: includes both the striploin and the tenderloin, but comes in a larger size. Starting from 1.8 kg, it is ideal for three or more people.



4. **Tomahawk**: a worldwide cut starting from 1.2 kg.

Chianina Italiana



DESCRIZIONE/DESCRIPTION

La Chianina è una razza bovina italiana delle zone di Arezzo e Siena. Prende il nome dal Val di Chiana. E' allevata a pascolo e può arrivare 1700KG. Una carne generalmente magra, ma nei soggetti più grossi può presentarsi con delle infiltrazioni di grasso all'interno. sent fat marbling internally.

Chianina is an Italian cattle breed from the areas of Arezzo and Siena. It takes its name from the Val di Chiana. It is pasture-raised and can reach a weight of 1700 kg. Generally lean meat, though larger animals may present fat marbling internally.

MAREZZATURA/MARBLING



GUSTO/TASTE



COTTURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED COOKING

Sangue/*Rare*

FROLLATURA/AGING

Frollatura da 35 giorni/*35-day aging*

PREZZO/PRICE

8€

PER 100GR

Chef's Selection



DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Il nostro chef con esperienza ventennale nel settore, dedica una sezione per le migliori carni in circolazione provenienti da tutto il mondo. Prevalentemente Marezzate. Da allevatori che hanno come etica la dieta sana e che regalano sapori indimenticabili.

Our chef, with twenty years of experience in the field, dedicates a section to the best meats available from all over the world. Predominantly Marbled. From breeders whose ethics focus on a healthy diet, delivering unforgettable flavors.

MAREZZATURA/MARBLING



GUSTO/TASTE



COTTURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED COOKING

Media, Media-Sangue/*Medium, Medium-Rare*

FROLLATURA/AGING

Frollatura fino a 70 giorni/*Aged up to 70 days*

PREZZO/PRICE

9,8€

PER 100GR

Rubia Gallega



DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Una vacca cresciuta prevalentemente nel Nord della Spagna più precisamente nella Galizia dalla quale proviene parte del suo nome Gallega. È un'area con clima umido, piena di pascoli verdi "Feed grass", che aiutano a far arrivare le vacche dai 5 ai 10 anni di vita. È una vacca che viene macellata minimo dopo 5 anni di età e che può arrivare fino a 700kg, questo aiuta ad ottenere un'esplosione di sapori al palato dopo ogni morso. L'altra parte del nome Rubia invece è per il colore della pelle "biondo a volte marroncino".

A cow raised mainly in Northern Spain, specifically in Galicia, which is where part of its name "Gallega" comes from. It is an area with a humid climate, full of green pastures (feed grass), which allow the cows to reach between 5 and 10 years of age. This cow is slaughtered at a minimum age of 5 years and can weigh up to 700 kg; this helps achieve an explosion of flavors on the palate with every bite. The other part of the name, "Rubia," refers instead to the color of its coat, which is "blond, sometimes brownish."

MAREZZATURA/MARBLING



GUSTO/TASTE



COTTURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED COOKING

Media, Media-Sangue/Medium, Medium-Rare

FROLLATURA/AGING

Frollatura fino a 45 giorni/Aged up to 45 days

PREZZO/PRICE

11,5€

PER 100GR

Tomahawk



DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Il Tomahawk è un pregiato taglio di carne bovina ricavato dalla parte anteriore della lombata (costata). Caratterizzato dalla lunga costola intera (circa 30 cm) lasciata intatta, questo taglio presenta una marezza bilanciata con gusti intensi e saporiti. Provenienza: i migliori tagli da tutto il mondo.

The Tomahawk is a premium cut of beef taken from the front part of the loin (rib). Characterized by a long, intact bone (about 30 cm), this cut features balanced marbling with intense and savory flavors. Origin: the finest cuts from around the world.

MAREZZATURA/MARBLING



GUSTO/TASTE



COTTURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED COOKING

Sangue, Media-Sangue/Rare, Medium-Rare

FROLLATURA/AGING

Frollatura fino a 70 giorni/Aged up to 70 days

PREZZO/PRICE

11,5€

PER 100GR

Australian Wagyu



DESCRIZIONE/DESCRIPTION

La Wagyu australiana è un incrocio tra Wagyu Giapponese e principalmente Angus Australiane. La sua alimentazione inizia al pascolo libero per poi concluderla con diete a base di cereali ed erba medica, per migliorare la qualità e la quantità del grasso all'incirca per 300/400 giorni prima della macellazione. È una carne pregiata, conosciuta per l'eccezionale marezzatura, che conferisce una consistenza burrosa e un sapore intenso, pur risultando spesso più elegante ed equilibrata a livello di gusto della giapponese.

Australian Wagyu is a crossbreed between Japanese Wagyu and primarily Australian Angus. Their feeding begins on free-range pastures and concludes with a specialized diet of grains and alfalfa for approximately 300 to 400 days before slaughter to enhance the quality and quantity of the fat. It is a premium meat, renowned for its exceptional marbling, which provides a buttery texture and an intense flavor, while often proving more elegant and balanced in taste compared to Japanese Wagyu.

MAREZZATURA/MARBLING

•••••

GUSTO/TASTE

••••

COTTURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED COOKING

Media/Medium

FROLLATURA/AGING

Frollatura fino a 90 giorni/Aged up to 90 days

PREZZO/PRICE

19€

PER 100GR

Japanese Wagyu



DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Una Vacca che ha reso la carne giapponese celebre in tutto il mondo, a dir poco viziata, cresce in ambiente no stress, con tanto di musica. Le viene somministrata una razione mista estremamente calorica, fino a che l'animale non arriva al 50% di tessuto grasso. Il grasso della wagyu giapponese è a dir poco eccezionale: insaturo e ricco di omega 3 e 6 che favorisce la penetrazione del grasso all'interno della carne, REGALANDO SAPORI UNICI.

The cow that made Japanese beef famous worldwide is pampered to say the least, raised in a stress-free environment, often with music. They are fed an extremely high-calorie mixed ration until the animal reaches 50% fat tissue. The fat of Japanese Wagyu is nothing short of exceptional: unsaturated and rich in Omega 3 and 6, which encourages the fat to penetrate the meat, DELIVERING UNIQUE FLAVORS.

MAREZZATURA/MARBLING

•••••

GUSTO/TASTE

••••

COTTURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED COOKING

Media, Media-Ben cotta/Medium, Medium-Well

FROLLATURA/AGING

Frollatura fino a 90 giorni/Aged up to 90 days

PREZZO/PRICE

40€

PER 100GR

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€
Prosciutto e burrata <i>Ham and burrata cheese</i>	15€
Impepata di cozze sfumate con il vino bianco <i>Peppered mussels blended with white wine</i>	17€
Sformatino di carciofi e ricotta con crema di pecorino e cipolla agrodolce ✓ <i>Artichoke and ricotta flan with Pecorino cream and sweet-and-sour onion.</i>	16€
Selezione di formaggi con marmellata di fichi ✓ <i>Selection of cheeses with fig jam</i>	18€
Antipasto toscano con salumi e formaggi <i>Mixed salami and cheese</i>	19€
Tartare di manzo fatta in casa con avocado, stracciatella di bufala, julienne di pomodori secchi e mandorle tostate <i>Homemade beef tartare with avocado, buffalo stracciatella, julienne of sun-dried tomatoes, and toasted almonds</i>	26€
Carpaccio di Black Angus su letto di rucola, profumato alle erbe aromatiche, con stracciatella di bufala e cipolla agrodolce <i>Black Angus carpaccio on a bed of arugula, scented with aromatic herbs, with buffalo stracciatella and sweet-and-sour onion</i>	25€
Carpaccio di tonno affumicato con pomodorini freschi, pinoli e cipolla rossa di Tropea IGP, condito con olio extravergine e limone <i>Smoked tuna carpaccio with fresh cherry tomatoes, pine nuts, and Tropea red onion (PGI), dressed with extra virgin olive oil and lemon.</i>	24€
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>	28€
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€

Zuppe / Soups

Ribollita / <i>Vegetable soup with bread</i> ✓	11€
Zuppa di pesce / <i>Fish soup</i>	18€
Zuppa di zucca gialla con salsa al gorgonzola e pane tostato / ✓ <i>Yellow pumpkin soup with Gorgonzola sauce and toasted bread</i>	14€

Pasta fresca / Fresh pasta

Pici aglione 
Homemade fat spaghetti with sauce
of cherry tomatoes and garlic cloves

12€

Gnocchi al pesto di pistacchio 
con stracciatella di bufala
Gnocchi with pistachio pesto
and buffalo stracciatella

13€

Chitarra alla carbonara
Homemade thin spaghetti
carbonara style

16€

Mezze maniche all'amatriciana con
guanciale e salsa di pomodoro,
mantecate al pecorino romano
Mezze maniche all'Amatriciana with
guanciale and tomato sauce, finished
with Pecorino Romano.

16€

Ravioli di patate al ragù di manzo
Potato ravioli with beef ragù

15€

Tagliatelle ai funghi porcini 
Tagliatelle with porcini mushrooms

21€

Pappardelle al ragù di cinghiale
Homemade large pasta
with wild boar ragù

18€

Pici alla norcina con ragù di salsiccia,
fonduta di pecorino e tartufo nero toscano
Homemade fat spaghetti with ragù
of sausage, pecorino fondue
and black tuscany truffle

18€

Paccheri cacio e pepe, asparagi e pancetta
Homemade tubes of pasta
with pecorino cheese, black pepper,
asparagus and bacon

18€

Tagliatelle al ragù di manzo
Homemade flat pasta with
beef ragout

17€

Ravioli di ricotta e spinaci con salsa
di pomodoro, basilico e olive taggiasche,
decorati con crema di pecorino
Ricotta and spinach ravioli with tomato
sauce, basil, and Taggiasca olives,
garnished with pecorino cream.

19€

Spaghetti ai frutti di mare
Spaghetti with seafood

18€



Tagliolini freschi nel Grana Padano stagionato 120 giorni con tartufo fresco toscano

Fresh tagliolini pasta in 120-day aged Grana Padano with fresh Tuscan truffles

65€

x 2 persone / for two people cooking show 



Linguine all'astice fresco

Fresh lobster linguine

65€

x 2 persone / for two people

Risotti

Risotto alla Fiorentina con ragù di manzo e pecorino

Florentine risotto with beef ragout and pecorino cheese..... 16€

Risotto Brunelleschi: riso carnaroli, prosciutto

crudo soffritto con asparagi, funghi e mantecato con formaggio e burro

Carnaroli rice, sautéed raw ham, asparagus,

mushrooms and creamed with cheese and butter..... 18€

Risotto con gamberi, zucchini e zafferano

Risotto with shrimp, zucchinis, and saffron 20€

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€
Tagliata di manzo, servita con cipolla agrodolce e glassa balsamica <i>Sliced beef served with sweet-and-sour onion and balsamic glaze</i>	30€
Tagliata di controfiletto con verdure arrosto, crema di pecorino e tartufo nero <i>Sliced sirloin steak with roasted vegetables, Pecorino cream, and black truffle.</i>	32€
Filetto di manzo, servito con salsa noci, granella di noci e sfumato con vodka <i>Beef fillet served with walnut sauce, walnut crumble, and a splash of vodka</i>	32€
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 filet 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€

Secondi piatti / Second Courses

Tagliata di pollo con salsa ai funghi porcini

*Sliced chicken with porcini
mushroom sauce*

20€

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€

Paradiso dei vegetariani: scamorza grigliata,
verdure arrosto e salsa al miele e
menta con glassa balsamica 

*A vegetarian's paradise: grilled scamorza,
roasted vegetables, and a honey-mint sauce
with a balsamic glaze.*

18€

Salmone al forno con verdure miste

Oven-baked salmon with mixed vegetables

25€

Polpo al forno con purè di patate,
pomodori e olive

*Baked octopus with mashed potatoes,
tomatoes, and olives*

26€

Ossobuco di vitello alla fiorentina

Marrowbone of veal florentine style

28€

Filetto di branzino con patate, pomodorini
ed olive taggiasche

*Sea bass fillet with potatoes, cherry
tomatoes and taggiasca olives*

34€

Contorni / Side dishes

Patate fresche arrosto 

Fresh roasted potatoes 7€

Spinaci freschi saltati con aglio, olio e peperoncino 

Fresh spinach sautéed with garlic, oil and chili pepper 7€

Fagioli all'uccelletto 

Uccelletto beans 7€

Verdure fresche grigliate 

Grilled fresh vegetables 8€

Insalata di rucola parmigiano e glassa balsamica 

Arugula salad parmesan cheese and balsamic glaze 9€

Insalata di finocchio e pecorino 

Fennel and pecorino cheese salad 9€

Insalate / Salads

Greca

*Insalata fresca di stagione
feta, olive, cipolla, cetrioli,
pomodoro, origano*

*Seasonal fresh salad,
feta, olives, onion,
cucumber, tomato, oregano*

14€

Nizzarda

*Insalata fresca di stagione, pomodorini,
olive, cipolla, acciughe,
uova sode e tonno*

*Fresh seasonal salad with
cherry tomatoes, olives, onion, anchovies,
hard-boiled eggs, and tuna*

14€

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€

La Cupola

*Insalata fresca di stagione,
mortadella, pomodoro fresco, zucchine,
pecorino, pane croccante*

*Seasonal fresh salad, mortadella,
fresh tomato, zucchini, pecorino cheese,
crusty bread*

16€

Bevande / Drinks

Acqua naturale / gassata 0.75L

Still water / sparkling 0.75L 3,5€

Succo di frutta

Fruit juice 4€

Bibita in lattina

Soft drink 4,5€

Birra in bottiglia

Beer bottle 8€

Birra artigianale

Craft beer 9€

Allergeni / Allergens

1- Frutta a guscio 2- Arachidi 3- Lupino 4- Latte 5- Uova 6- Pesce 7- Molluschi 8- Crostacei 9- Soia
10- Glutine 11- Sesamo 12- Sedano 13- Senape 14- Anidride solforosa

1- Nuts 2- Peanuts 3- Lupine 4- Milk 5- Eggs 6- Fish 7- Clams 8- Shellfish 9- Soy
10- Gluten 11- Sesame 12- Celery 13- Mustard 14- Sulfur

"Chiedere al personale per informazioni sugli allergeni"

"Please ask the staff for information about allergens"



"Questo simbolo indica i piatti vegetariani"

"This symbol indicates vegetarian dishes"

COPERTO / COVER CHARGE 3€

Multilingual Menu



Wi-Fi

Wi-Fi: Ristorante La Cupola
Password: cupola2022

