



Acqua (Water) € 2
Selezione di Caffè (Coffee selections) € 2
Thè (Tea) € 2
Lattine (Soda Cans) € 3
Amaro (Liqueur) € 3
Coperto (Cover charges) € 3

Oltre ai piatti presenti nel menù potrete trovare specialità
fuori carta Ask us for our off menu specials

Si consiglia di fornirci informazioni nel caso abbiate
intolleranze o allergie Please inform us if you have any food
allergies

Inoltre Vi informiamo che alcuni ingredienti possono essere preventivamente trattati a
bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE)

853/2004,-Alle.III, sez.VIII, cap.3, lettera D, punto 3"

We inform our guests that some ingredients have been frozen for prophylactic reasons
as requested by law

NB. in assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti
possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

WI-FI
RistoranteLaDivinaRicetta

la **Divina** Ricetta

dalla Tradizione **all'innovazione**



La Divina Ricetta nasce dall' idea di offrire ricette classiche della tradizione enogastronomica Toscana eseguite con tecniche moderne.

Oggigiorno le cucine assomigliano sempre più a dei laboratori e la tecnologia viene usata quotidianamente per la preparazione di pietanze sane e gustose.

Sempre attenti ad aggiornarsi su metodologie e tecniche innovative per offrire le “ultime novità” ai nostri clienti.

La Divina Ricetta, seleziona le materie prime dando priorità ai prodotti biologici locali.

L'utilizzo esclusivo di prodotti freschi e del territorio garantiti dai consorzi (doc,docg igp)

La nostra cantina vanta etichette selezionate di vino rosso e bianco completando la scelta con birre artigianali.

La nostra massima attenzione la concentriamo per la cucina senza glutine che applichiamo su quasi la totalità del nostro menu

La Divina ricetta is born from the idea of offering classic recipes from the Tuscan culinary tradition performed with modern techniques.

Nowadays the kitchens are becoming similar to the laboratories and technology is used on a daily basis for the preparation of healthy and tasty meals.

Always interested on keeping up to date on methodologies and innovative techniques to deliver the “latest knowledge” to our customers.

La Divina Ricetta, Select the raw materials by giving priority to local biological products.

The exclusive use of fresh products and the territory guaranteed by consortia (DOC, DOCG lgp)

Our wine cellar boasts selected labels of red and white wine by completing the choice with artisan beers.

Our utmost attention is focused on the gluten-free kitchen that we apply on almost the totality of our menu.

Dolci

Desserts

Soufflé al cioccolato su salsa al frutto della passione

Chocolate soufflé on passion fruit sauce

€6,00

Budino al Caramello con Salsa all'Arancia e Cannella

Caramel Pudding with Orange and Cinammon sauce

€5,00

Il caldo, il freddo ed il soffice (il cheese-cake con le sue salse)

Hot, cold and soft (cheesecake and sauces)

€ 6,50

Crema Brulée al profumo di Rosmarino

Rosmary scented Crema Brulée

€6,00

Biancomangiare

Cinammon scented Almond milk pudding

€6,00

Panna cotta alla Menta con salsa al cioccolato fondente

Mint Panna cotta with dark chocolate sauce

€5,50

Sorbetto o Gelato alla frutta

Fruit Sorbet or icecream

€4,50





Antipasti

Starters

la Terra

Meat

Flan di Verdure su fonduta di formaggio

Vegetable Flan with cheese fondue

€ 5

Bruschetta con pesto di pomodorini secchi e burrata

Bruschetta with sun dried tomato pesto and burrata cheese

€ 5

Degustazione di Formaggi e salumi di eccellenza

Mix of different types of local cured meats and cheeses

€ 10

il Mare

Seafood

Carpaccio di mare marinato

Marinated Seafood platter

€ 10

Zuppetta bianca di moscardini e calamari

Moscardini and squid soup

€ 8

Gamberoni alla Marsala con lardo alle erbe

e Maionese aromatica

Sauteed prawns wrapped in lard with side of scented mayonaise

€ 9





Primi Piatti

First Cours

la Terra

Meat

Tortello di patate Mugellano al ragù battuto a
coltello di manzo speziato
Potato stuffed pasta served with spiced beef ragù
€ 9

Pappardella al cinghiale
Pasta with wild boar ragù
€ 9

Picio alla nana
Picio (thick spaghetti) with duck sauce
€ 11

Risotto alle pere mantecato al pecorino di pienza
Risotto with pears and pecorino cheese
€ 10

il Mare

Seafood

Tortelli ripieni di Salmone affumicato su salsa di pomodorino e burrata
Smoked Salmon stuffed pasta on a bed of cherry tomato sauce
topped with burrata
€ 11

Raviolo al nero di Seppia ripieno di Pesce Spada alla beccafico
Swordfish stuffed squid ink pasta on a bed of Tomato, Raisins, Cashew nuts and fennel
€ 11

Paccheri con Gamberi, Fiori di Zucca, pomodorini secchi e granella di pistacchi
Pasta with prawns, zucchini flowers, dried tomatoes and topped with finally chopped
pistachio
€ 12

Gnudo di ricotta agli scampi e pomodoro confit
Ricotta dumpling with scampi and confit tomato
€ 13

Spaghetto alla chitarra con vongole al profumo di limone
Pasta with mussels and lemon sauce
€ 10

Secondi Piatti

Main Corse

la Terra

Meat

Filetto di manzo in cbot al chianti con timballo di patate e
cipolle alle erbe
Fillet of beef slow cooked in chianti wine with potato
timbale with onions and herbs
€19

Peposo all'imprunetina con carciofi
Peppered beef stew with artichokes
€ 16

Costolette di maiale marinate allo sciroppo d'acero e
paprika su mistica
Pork ribs marinated in maple syrup and paprika with
mesclun salad
€ 14

il Mare

Seafood

Polpo su caponata
Octopus on caponata
€ 16

Millefoglie di Baccalà mantecato e cialde di polenta su crema di piselli
Creamed Cod layered with polenta chips on a bed of creamed peas
€ 14

Tagliata di Tonno al sesamo nero su petali di Mango e rucola
Tuna Steak with black Sesame seeds and Mango slices and
rucola € 17

