

A watercolor illustration of the Florence Cathedral dome, showing its characteristic red terracotta tiles and the base with arched windows. The dome is set against a light, textured background that resembles stone or a wall. The text is overlaid on the right side of the image.

# LA CUPOLA

• RISTORANTE AL DUOMO •

# LA BISTECCA ALLA FIORENTINA

*cotta alla brace*

(Florentine T-Bone Steak)



· Bistecca alla Fiorentina (Scottona) ·  
(Florentine T-bone steak)

6.7€/hg

- chiedere per la disponibilità -  
- ask the staff for availability -

· Angus (Irlanda) ·  
(Irish angus)

7.2€/hg

- chiedere per la disponibilità -  
- ask the staff for availability -



· Bistecca alla Fiorentina (Chianina) ·  
(Florentine T-bone steak - Tuscan Farming)

7.8€/hg

- chiedere per la disponibilità -  
- ask the staff for availability -



· Selezione dello Chef ·  
(Chef's selection)

8.7€/hg

- chiedere per la disponibilità -  
- ask the staff for availability -

**SPECIAL  
EDITION**



# ANTIPASTI

(Starters)

• **Bruschetta al pomodoro**<sup>1</sup> 7 €

*Pane toscano tostato servito con pomodoro fresco, basilico, origano, aglio ed il tutto condito con olio EVO*  
(Toasted tuscan bread served with fresh tomato, basil, oregano, garlic and all seasoned with extra virgin olive oil)

• **Sformatino di polenta con il cuore di tartufo nero e taleggio**<sup>7</sup> 17 €  
(Polenta flan with black truffle and filled with taleggio cheese)

• **Gran Tagliere “La Cupola” (per 2 persone)**<sup>1-4-7-8</sup> 25 €

*Affettati toscani misti di prosciutto crudo, salame toscano, finocchiona, capocollo e formaggi misti di pecorino serviti con noci e marmellate, bruschetta al pomodoro/al fegatino e verdure*  
(Mixed tuscan cold cuts of raw ham, tuscan salami, finocchiona, capocollo, mixed pecorino cheeses served with walnuts and jams, bruschetta with tomato/liver and vegetables) - for 2 people

• **Selezione di formaggi misti serviti con miele e noci**<sup>1-2-7-8</sup> 18 €

*Formaggi misti di pecorino (stagionati, semi-stagionati e freschi), marmellata, miele, noci e pere*  
(Mixed pecorino cheeses (aged, semi-aged and fresh), jam, honey, walnuts and pears)

• **Tartare di manzo con scaglie di tartufo nero e crema di bufala**<sup>7-10</sup> 25 €  
(Beef tartare with black truffle flakes and buffalo mozzarella cream)

• **Crostini golosi**<sup>1-7</sup> 9 €  
(Mixed toasted bread with porcini, chicken liver and tomato)

• **Caprese di Bufala**<sup>5</sup> 15 €  
(Mossarella buffalo cheese with tomatoes and basil)

• **Prosciutto e melone (o burrata)**<sup>5</sup> 15 €  
(Ham and melon or mozzarella cheese)

• **Impepata di cozze**<sup>4-5</sup> 16 €  
(Mussels suitè)

• **Antipasto toscano con selezione di salumi e formaggi**<sup>5</sup> 17 €  
(Cold cuts an mixed pecorino cheese)

• **Carpaccio di bresaola con rucola e grana**<sup>5</sup> 19 €  
(Bresaola carpaccio with arugula and parmesan flakes)

# ZUPPE

(Soups)

• **Pappa al pomodoro**<sup>1-7-9</sup> 10 €  
(Traditional tomato soup with tuscan bread)

• **Ribollita**<sup>1-7-9</sup> 10 €  
(Mixed vegetables with tuscan bread)

# ❧ PASTA FRESCA ❧

(Fresh Pasta)

• **Pici all'aglione**<sup>1-5</sup> 15 €  
(Fresh pasta, garlic cloves, tomato and basil sauce)

• **Chitarra alla carbonara**<sup>1-5-7</sup> 15 €  
(Spaghetti carbonara style)

• **Tortelli di patate al ragù di Chianina**<sup>9</sup> 15 €  
(Fresh pasta filled with potatoes and served with meat ragù)

• **Paccheri cacio&pepe**<sup>1-5-5-7</sup> 16 €  
(Paccheri with pecorino cheese and black pepper)

• **Pappardelle al ragù di cinghiale**<sup>1-5-9</sup> 15 €  
Pasta fresca, ragù di cinghiale marinato e cotto a bassa temperatura  
(Large fresh pasta with wild boar ragout cooked at low temperature)

• **Spaghetti ai frutti di mare**<sup>1-2-4-14</sup> 17 €  
(Spaghetti with mixed seafood)

• **Pici alla norcina**<sup>1-5-7</sup> 17 €  
Pasta fresca, ragù di salsiccia, tartufo nero e fonduta di pecorino romano  
(Fresh pasta, sausage ragout, black truffle and pecorino romano cheese fondue)

• **Tagliatelle ai funghi porcini e tartufo nero**<sup>1-5-7-9</sup> 17 €  
(Flat fresh pasta with porcini mushrooms and truffle)

# ❧ I nostri RISOTTI ❧

• **Brunelleschi**<sup>7</sup> 16 €  
Riso carnaroli, prosciutto crudo soffritto con asparagi e funghi  
e mantecato con parmigiano e burro  
(Carnaroli rice, sautéed raw ham with asparagus and mushrooms and creamed  
with parmesan cheese and butter)

• **Val d'Orcia**<sup>7-9</sup> 18 €  
Riso carnaroli con cavolo nero, cipolla di Certaldo, fonduta di pecorino e tartufo nero  
(Carnaroli rice with black cabbage, Certaldo onion, pecorino cheese fondue and black truffle)

• **Frutti di mare**<sup>4-14</sup> 17 €  
Riso carnaroli con frutti di mare  
(Carnaroli rice with mixed seafood)

## SECONDI

(Mains)

- **Tagliata di pollo servita con rucola e grana**<sup>5-7-9</sup> 18€  
*Petto di pollo grigliato servito su letto di rucola con scaglie di grana*  
(Grilled chicken breast served with arugula and parmesan flakes)
- **Burger di Chianina con patate arrosto**<sup>1</sup> 20€  
*(Chianina burger with roasted potatoes)*
- **Ossobuco alla fiorentina**<sup>12</sup> 19€  
*(Marrow bone veal cocked with red wine and tomato sauce)*
- **Salmone con burro e salvia**<sup>4</sup> 24€  
*(Salmon with butter and sage)*
- **Polpette della nonna**<sup>1-5-7</sup> 18€  
*(Grandma's meatballs served with tomato sauce, onion, eggplant and flakes of parmesan cheese)*

## La GRIGLIA

(Grilled)

- **Tagliata di manzo con tonde di patate e rucola e glassa balsamica**<sup>1</sup> 24€  
*(Sliced beef with potatoes, arugula and balsamic glaze)*
- **Filetto alla griglia** 28€  
*(Grilled beef fillet)*
- **Tagliata di manzo con funghi porcini** 25€  
*(Sliced beef with porcini mushrooms)*
- **Filetto all'alpina** 52€  
*Filetto di manzo con cappello di funghi porcini*  
(Beef fillet with porcini mushrooms)
- **Filetto al pepe verde con VinSanto**<sup>7</sup> 50€  
*(Beef fillet with green pepper sauce and vinsanto liqueur)*
- **Filetto al tartufo nero con crema di pecorino**<sup>7</sup> 55€  
*(Beef fillet with black truffle with pecorino cream)*

## INSALATE (Salads)

• **Greca** <sup>+7</sup> 10 €

*Insalata fresca di stagione, feta, cipolla rossa, cetrioli ed olive taggiasche*  
(Fresh salad, feta, red onion, cucumbers and taggiasca olives)

• **La Cupola** <sup>+5-4-7</sup> 12 €

*Insalata fresca di stagione, salmone affumicato, pomodoro fresco, finocchio, avocado, feta, pane croccante e menta*  
(Fresh seasonal salad, smoked salmon, fresh tomato, fennel, avocado, feta, crusty bread and mint)

• **Caesar** <sup>+1-5-7</sup> 11 €

*Insalata fresca di stagione, petto di pollo, parmigiano, salsa caesar e pane tostato*  
(Fresh seasonal salad, chicken breast, parmesan, caesar sauce and toast)

• **Mare blu** <sup>+5-8</sup> 14 €

*Mozzarella fresca, pomodoro, carote, tonno e capperi*  
(Fresh mozzarella, tomato, carrots, tuna and capers)

## CONTORNI (Side dishes)

• **Insalata di finocchio e pecorino** <sup>7-9</sup> 8 €  
(Fennel salad and pecorino cheese)

• **Patate arrosto** 7 €  
(Roasted potatoes)

• **Spinaci saltati in padella con aglio, olio e peperoncino** 8 €  
(Spinach, garlic, oil and chilli)

• **Verdure grigliate** 6 €  
(Grilled vegetables)

• **Insalata verde** 7 €  
(Green salad)

• **Fagioli al fiasco** 7 €  
(Beans)

## INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

*Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita negli esercizi Pubblici e Commerciali, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011*

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NELLE BEVANDE E NEGLI ALIMENTI PREPARATI, SOMMINISTRATI E COMMERCIALIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO ALLO STATO DI "NON PREIMBALLATI" **POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI**

*Chi ne ha necessità può chiedere informazioni in merito alla composizione degli specifici prodotti*

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO

**"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE" REG. 1169/2011 UE**

|   |  |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati           | 8. Frutta a guscio                                     |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9. Sedano e prodotti a base di sedano                  |
| 3. Uova e prodotti a base di uova                           | 10. Senape e prodotti a base di senape                 |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce                         | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi                   | 12. Anidride solforosa e solfiti                       |
| 6. Soia e prodotti a base di soia                           | 13. Lupini e prodotti a base di lupini                 |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)      | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi           |

**La Direzione**



## DOLCI

(Dessert)

- **Tiramisù classico**<sup>1-5-7</sup> 7€  
*(Classic tiramisù)*
- **Torta al cioccolato**<sup>1-5-7</sup> 7€  
*(Chocolate cake)*
- **Cantucci e VinSanto**<sup>3-5-7-8</sup> 7€  
*(Traditional tuscan biscuits  
and VinSanto wine)*

- **Panna cotta**<sup>5-7</sup>  
**ai frutti di bosco**  
**(o cioccolato)** 7€  
*(Panna cotta with berries or chocolate)*

- **Cheesecake**<sup>3-7</sup>  
**ai frutti di bosco**  
**(o cioccolato)** 7€  
*(Cheesecake with berries or chocolate)*

- **Selezione di formaggi servita**  
**con marmellate e miele**<sup>3-7</sup> 18€  
*(Selection of cheeses with jams and honey)*

## CAFFETTERIA

(Coffee bar)

- Caffè *(Coffee)* 2.5€
- Cappuccino 4€
- Caffelatte 4€
- Americano *(American coffee)* 4€
- The *(Tea)* 4.5€

## COCKTAIL

- Aperol spritz 10€
- Campari sprits 10€
- Limoncello sprits 10€
- Hugo sprits 10€
- Gin Tonic 10€
- Cuba Libre 10€
- Bellini 10€
- Negroni 10€
- Mimosa 10€

## LIQUORI · DISTILLATI · AMARI

(Liqueurs · Spirits · Bitters)

- Amaro del Capo 6€
- Montenegro 6€
- Jägermeister 6€
- Baileys 6€
- Limoncello 6€
- Liquirizia 6€
- Sambuca 6€
- Disaronno 6€
- Cognac Martel VS 8€
- Rum Zacapa 25 17€
- Rum Bacardi 8€
- Whiskey Jameson 8€
- Whiskey Talisker 17€
- Whiskey Oban 15€
- Vodka Moskovskaya 8€
- Vodka Grey Goose 15€
- Vodka Ciroc 15€
- Gin Gordon 8€
- Gin Tanqueray 12€
- Gin Balkani Tuscany  
*(Italian)* 15€
- Grappa bianca 6€
- Grappa barricata 6€
- Grappa bianca di Brunello 15€
- Grappa barricata  
Riserva 18 mesi 17€
- Tequila Espinoza 8€