

A watercolor illustration of the Florence Cathedral dome, showing its characteristic terracotta color and the base with arched windows. The background is a textured, light-colored wash.

LA CUPOLA

• RISTORANTE AL DUOMO •



· **CHIANTINA IGP** ·
(*Tuscan Farming*)

7.8€/hg

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



· **SCOTTONA** ·
(*Scottona polacca/spagnola*)
(*Scottona spanish/polish*)

6.8€/hg

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



· **ANGUS Irlandese** ·
(*Irish angus*)

7.4€/hg

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



· **RUBIA GALLEGA** ·
(*la 4° migliore al mondo*) ·
(*Rubia Gallega*

'the fourth best in the world')

9.5€/hg

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



· **Selezione dello Chef** ·
(*Chef's selection*)

9€/hg

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



ANTIPASTI



(Starters)

- **Bruschetta al pomodoro**¹ 8 €

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)

- **Crostini golosi**¹⁻⁷ 8 €

(Mixed toasted bread with porcini, chicken liver and tomato)

- **Antipasto toscano con selezione di salumi e formaggi**⁵ 17 €

(Cold cuts and mixed pecorino cheese)

- **Selezione di formaggi misti serviti con marmellata di fichi**¹⁻²⁻⁷⁻⁸ 18 €

Formaggi misti di pecorino (stagionati, semi-stagionati e freschi), marmellata di fichi
(Mixed pecorino cheeses (aged, semi-aged and fresh), fig jam)

- **Carpaccio di manzo con rucola, stracciatella e tartufo**⁵⁻⁷ 25 €

(Beef carpaccio with arugula stracciatella cheese and truffle)

- **Tartare di manzo con avocado, burrata e scaglie di tartufo**⁷⁻¹⁰ 26 €

(Beef tartare with avocado, burrata cheese and truffle)

- **Caprese servita con salsetta di basilico**⁵ 15 €

(Mozzarella cheese, tomatoes and basil sauce)

- **Impepata di cozze sfumate al vino bianco**⁴⁻⁵ 16 €

(Mussels suitè simmered in white wine)

- **Sformatino di polenta al cuore di taleggio con tartufo nero**¹⁻⁷ 18 €

(Polenta flan with taleggio cheese and black truffle)

- **Prosciutto e burrata**⁷ 15 €

(Ham and melon or mozzarella cheese)

- **Gran Tagliere "La Cupola" (per 2 persone)**¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 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



ZUPPE



(Soups)

- **Pappa al pomodoro**¹⁻⁷⁻⁹ 10 €
- **Ribollita**¹⁻⁷⁻⁹ 10 €
- **Zuppa di pesce**¹⁻⁴⁻¹⁴ 17 €

(Traditional tomato soup with tuscan bread)

(Mixed vegetables with tuscan bread)

(Fish soup)



PASTA FRESCA

(Fresh Pasta)



- **Pici all'aglione**¹⁻⁵ 12 €
(Fresh pasta, garlic cloves, tomato and basil sauce)

- **Gnocchi con pere, gorgonzola e noci**¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ 15 €
(Gnocchi with pears, gorgonzola cheese and walnuts)

- **Chitarra alla carbonara**¹⁻⁵⁻⁷ 15 €
(Spaghetti carbonara style)

- **Tortelli di patate con salsa di funghi e tartufo nero**¹⁻⁵⁻⁹ 19 €
(Fresh pasta filled with mushroom sauce and black truffle)

- **Paccheri cacio&pepe**¹⁻⁵⁻⁵⁻⁷ 16 €
(Paccheri with pecorino cheese and black pepper)

- **Pappardelle al ragù di cinghiale**¹⁻⁵⁻⁹ 16 €
*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**¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ 17 €
(Spaghetti with mixed seafood)

- **Pici alla norcina**¹⁻⁵⁻⁷ 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 al ragù di manzo**¹⁻⁵⁻⁹ 15 €
(Flat fresh pasta with beef ragout sauce)



I nostri RISOTTI



- **Brunelleschi**⁷ 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)*

- **Aretino**⁷⁻⁹ 18 €
*Riso carnaroli con barbabietola e gorgonzola
(Carnaroli rice with beetroot and gorgonzola cheese)*

- **Versilia**⁴⁻¹⁴ 17 €
*Riso carnaroli con frutti di mare
(Carnaroli rice with mixed seafood)*



SECONDI



(Mains)

- **Tagliata di pollo servita con rucola e grana**⁵⁻⁷⁻⁹ 19 €
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**¹ 20 €
(Chianina burger with roasted potatoes)

- **Ossobuco alla fiorentina**¹² 25 €
(Marrow bone veal cooked with red wine and tomato sauce)

- **Salmone con burro e salvia**⁴ 24 €
(Salmon with butter and sage)

- **Polpette della nonna**¹⁻⁵⁻⁷ 20 €
(Grandma's meatballs served with tomato sauce, onion, eggplant and flakes of parmesan cheese)



La GRIGLIA

(from the Steak House)



- **Tagliata di manzo con tonde di patate e rucola e glassa balsamica**¹ 24 €
(Sliced beef with potatoes, arugula and balsamic glaze)

- **Tagliata di manzo con funghi porcini** 26 €
(Sliced beef with porcini mushrooms)

- **Filetto all'alpina** 32 €
Filetto di manzo con cappello di funghi porcini
(Beef fillet with porcini mushrooms)

- **Filetto al pepe verde con VinSanto**⁷ 50 €
(Beef fillet with green pepper sauce and vinsanto liqueur)

- **Filetto al tartufo nero con fontuta di pecorino**⁷ 57 €
(Beef fillet with black truffle with pecorino cream)

- **Filetto al Brandy avvolto da pancetta croccante con burro e salvia**⁷⁻¹² 59 €
(Brandy fillet wrapped in crispy bacon with butter and sage)

INSALATE (Salads)

• **Nizzarda** ⁺¹⁻⁵⁻⁴⁻⁷ 12€

Insalata fresca di stagione, uovo sodo, tonno, acciughe, pomodoro, capperi, pane croccante

(Fresh seasonal salad, hard-boiled egg, tuna, anchovies, tomato, capers, crunchy bread)

• **Greca** ⁻⁷ 15€

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

(Fresh seasonal salad, feta, olives, onion, cucumbers, tomato, oregano)

• **Caesar** ⁺¹⁻³⁻⁷⁻⁹ 14€

Insalata fresca di stagione, petto di pollo grigliato, scaglie di parmigiano, salsa caesar e pane croccante

(Fresh seasonal salad, grilled chicken breast, parmesan flakes, caesar sauce and crusty bread)

• **La Cupola** ⁺¹⁻⁷ 14€

Insalata fresca di stagione, mortadella di Prato, pomodoro, zucchine, pecorino, pane croccante

(Fresh seasonal salad, mortadella cooked pork salami, tomato, zucchini, pecorino, crunchy bread)

CONTORNI (Side dishes)

• **Insalata di finocchio e pecorino** ⁷⁻⁹ 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)