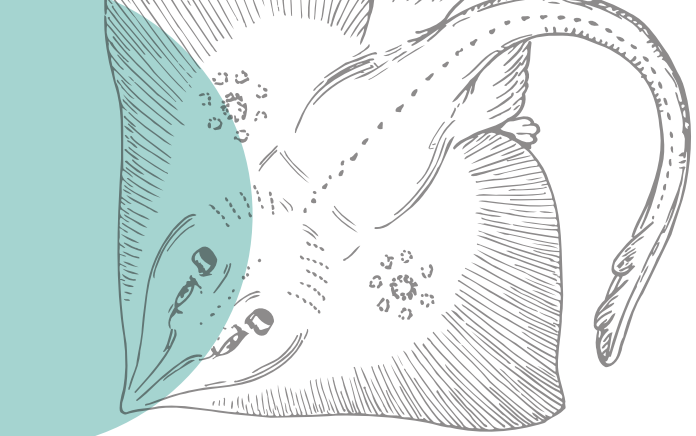


MENÙ

*"Mettiamo tutta la nostra passione
per poter realizzare i nostri sogni:
... regalarvi gioia, emozioni, ed
esperienze DIVERSE"*

Niccolò e Michele





BITES

Una selezione di snacks da poter degustare in abbinamento ad un cocktail o ad una bollicina.

Tuna roll

Fried Tuna roll

€ 9

Polpette di buzzonaglia

Tuna meat ball

€ 8

Crispy Cacio&Pepe e Tartare di salmone

Classic fried Pasta with Salmon Tartare

€ 9

Fritto di Spillo e Baccala Islandese

Deep fried baby Calamari & Cod

€ 11

DRINKS

Corallo Pink

Roku Gin, Brokmans, Lemon e Lamponi

€ 11

Negroni Diverso

Campari, Antica Formula, Simpsmith, Tonica

€ 11

Fish Eye

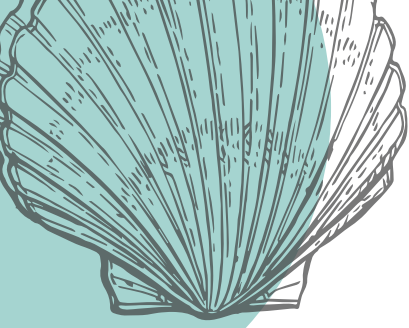
Gin "Peter in Florence", Dry Vermouth, Tio pepe

€ 11

Brezza Marina

Simpsmith Gin, Lemon, Dry Vermouth, Dry Curacao

€ 11



CRUDO

Ostriche Gillardeau

Gillardeau Oysters

€ 4 al pz.

Ostriche Fin de Claire

Fin de Claire Oysters

€ 3 al pz.

Gamberi rossi di Mazara

Red Prawn from Mazara - Sicily

€ 6 al pz.

Scampi Sicilia

Langoustine

€ 6 al pz.

Tartare di Tonno Sicilia

Tuna Tartare

€ 15

Plateau misto di crudità

Selection of raw fish

€ 33

Caviale Calvisius 50g

Calvisius caviar 50g

€ 250

CLASSICI

ANTIPASTI

Baccalà Mantecato

Mantecato Codfish

€ 14

Guazzetto di Mare

Sea Guazzetto

€ 18

PRIMI PIATTI

Linguine all'Astice

Linguine with Lobster

€ 22

Spaghetti alle Vongole e Bottarga

Spaghetti with Clams and Bottarga

€ 18

SECONDI PIATTI

Catalana di Crostacei

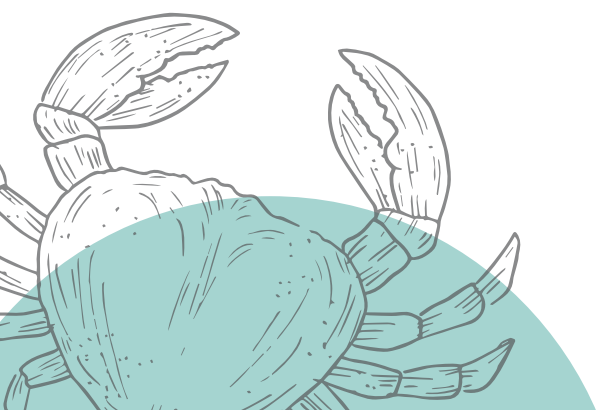
Fish catalan

€ 70

Pescato all'amo del giorno con contorno

Fish - Catch of the day

*prezzo al kg
secondo disponibilità*



MODERNI

ANTIPASTI

Polpo piastrato | Broccolo | Spicy

€ 13

Spicy Octopus with broccoli

Ventreska | Senape pistacchio e miele | Lattuga

€ 15

Tuna belly with mustard honey and pistachio, lettuce

Sedano Rapa | Carciofi | Cipollotto

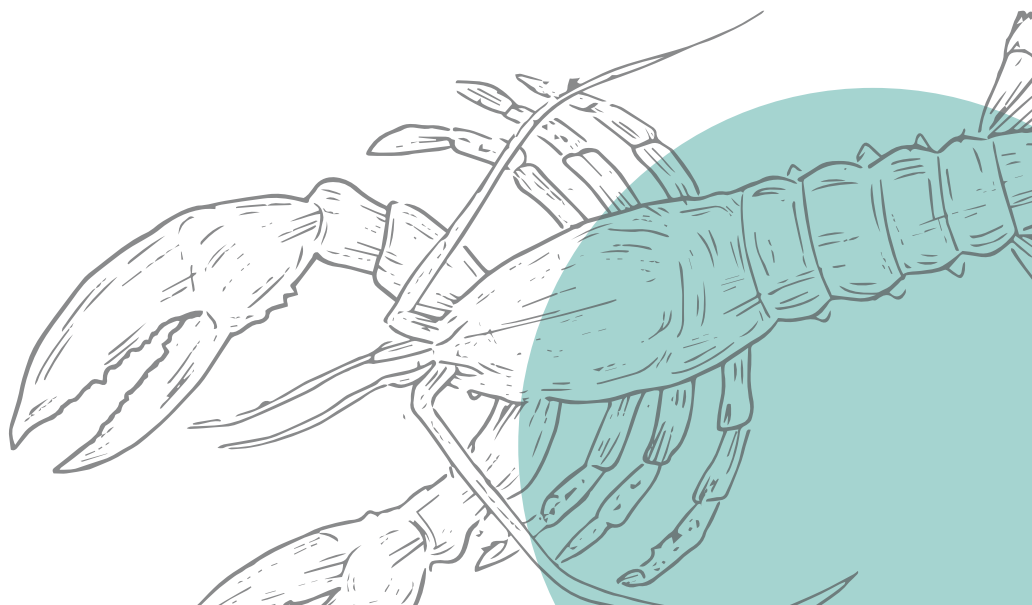
€ 12

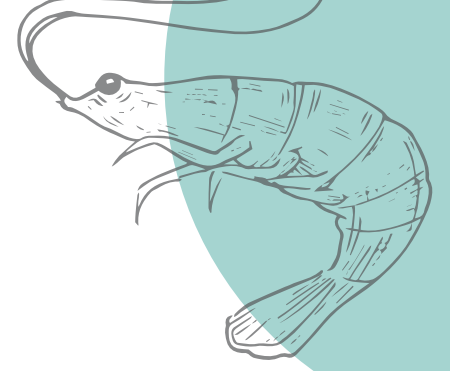
Celery-root, artichoke and spring onion

Guancia Bbq | Zucca | Pak-Choi

€ 14

BBQ cheek, pumpkin and Pak-Choi





PRIMI PIATTI

Chitarra burro e acciughe | Katzobushi | Lime € 16

Chitarra Pasta with butter and anchovies, katzobushi and lime

Tortello di Cernia | Zuppa Orientale € 18

Tortelli filled with grouper in a thay soup

Tagliolino Viola | Wasabi | Pecorino € 14

Tagliolini purple with wasabi and pecorino fondue

Cappelletto di Cinghiale | Timo € 16

Wild Boar Cappelletto and Thyme

SECONDI PIATTI

Calamaro Black € 22

Black squid filled with shrimps and Italian aromatics herbs

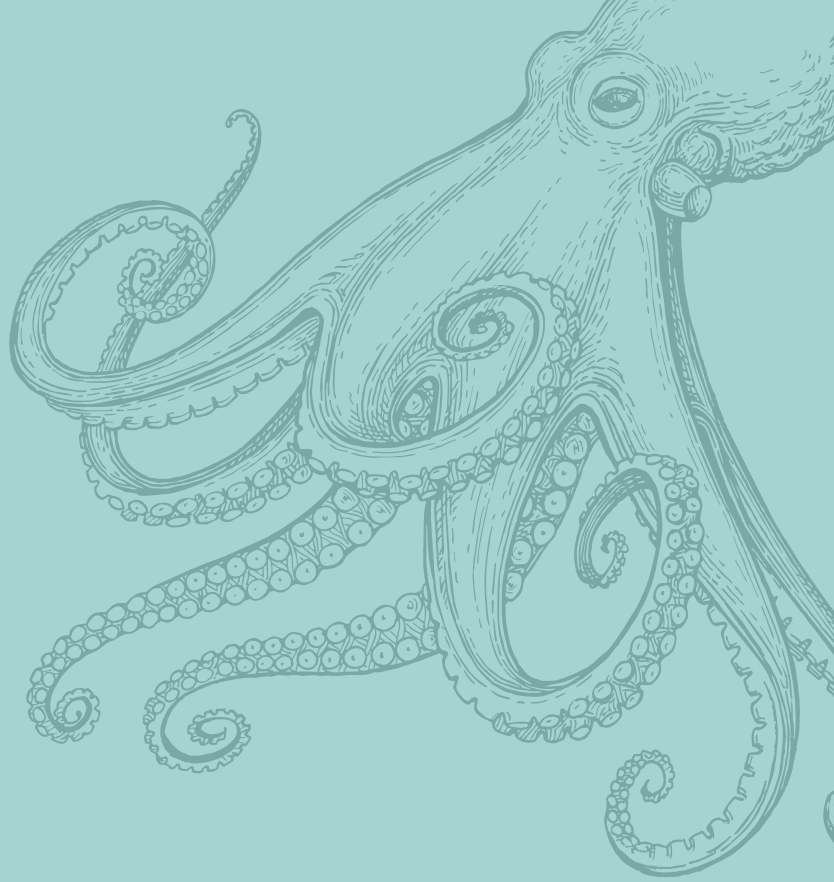
Ricciola in Crosta di Curry | Finocchio | Bietole € 25

Amberjack in a light curry crust with fennel and chard

Cervo Affumicato | Pere | Vin Brulè | Insalata € 23

Smoked venison, pears, mulled wine and salad

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Rivolgersi al personale di sala che sarà a vostra disposizione per fornirvi ogni supporto e informazione aggiuntiva.




DIVERSO
FIRENZE

RESTAURANT IN FLORENCE
Via C. Ridolfi 4r - Firenze
Tel. 324 8965851

info@diversofirenze.com
www.diversofirenze.com