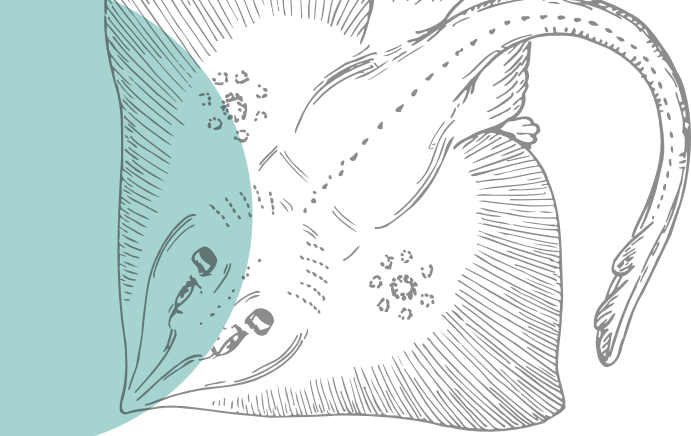


MENÙ

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





BITES

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

Tuna roll

Fried Tuna roll

€ 12

Gyoza di Tonno in Salsa Agrodolce

Tuna gyoza with bittersweet Sauce

€ 10

Crispy Cacio&Pepe e Tartare di salmone

Classic fried Pasta with Salmon Tartare

€ 12

Fritto di Spillo e Baccalà Islandese

Deep fried baby Calamari & Cod

€ 14

DRINKS

Corallo Pink

Roku Gin, Brokmans, Lemon e Lamponi

€ 13

Negroni Diverso

Campari, Antica Formula, Simpsmith, Tonica

€ 13

Fish Eye

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

€ 13

Brezza Marina

Simpsmith Gin, Lemon, Dry Vermouth, Dry Curacao

€ 13



CRUDO

Ostriche Gillardeau

Gillardeau Oysters

€ 6 al pz.

Ostriche Fin de Claire

Fin de Claire Oysters

€ 5 al pz.

Gamberi rossi di Mazara

Red Prawn from Mazara - Sicily

€ 7 al pz.

Scampi Sicilia

Langoustine

€ 8 al pz.

Tartare di Tonno Sicilia

Tuna Tartare

€ 18

Ceviche di dentice

Snapper Ceviche

€ 18

Gambero rosso su gazpacho alle fragole

Red Prawn in strawberry gazpacho

€ 20

Plateau misto di crudità

Selection of raw fish

€ 38



CLASSICI

ANTIPASTI

Baccalà Mantecato

Mantecato Codfish

€ 16

Guazzetto di Mare

Sea Guazzetto

€ 18

PRIMI PIATTI

Linguine all'Astice

Linguine with Lobster

€ 26

Paccheri Gamberi e Scampi

Paccheri with Prawns and Langoustines

€ 26

Spaghetti ai Ricci di Mare

Spaghetti with Sea Urchins

€ 30

SECONDI PIATTI

Gamberi alla piastra

Grilled Prawn

€ 7 al pz.

Scampi alla piastra

Grilled Langoustine

€ 8 al pz.

Catalana

Fish Catalan

€ 75

Pescato all'amo del giorno con contorno

Fish of the day with side dish

prezzo 8-10€ al hg
secondo disponibilità

MODERNI

ANTIPASTI

Polpo | Melanzane | Sweet Chili

€ 15

Octopus with Eggplants and Sweet Chili sauce

Ventreska | Insalata in osmosi | Salsa BBQ

€ 16

Tuna belly with Osmosis Salad and BBQ sauce

Guancia | Cicerchie | Albicocche

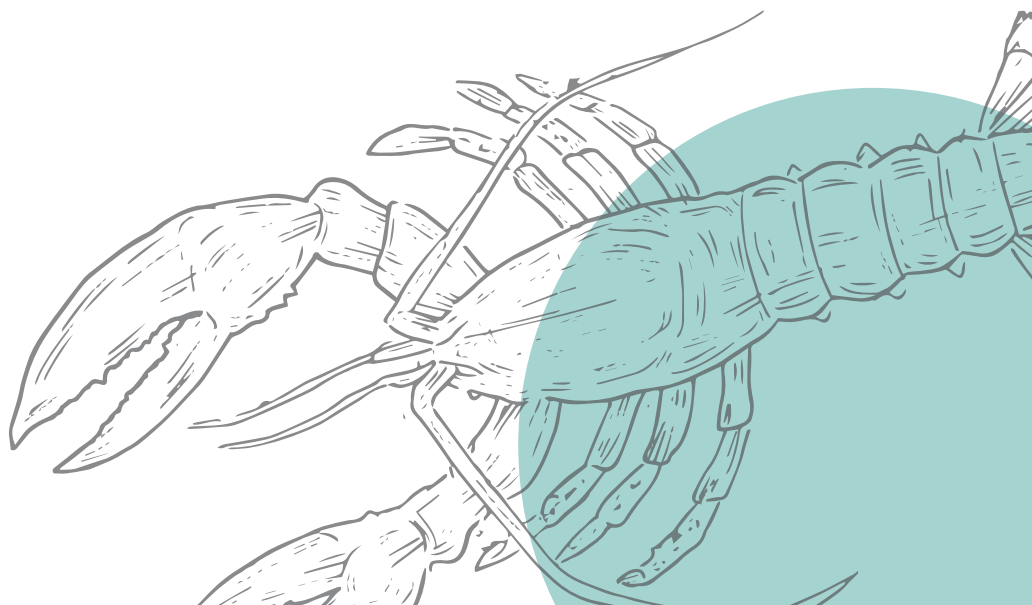
€ 15

Cheek, Chickling Peas and Apricots

Flan di zucchine e basilico | Crumble di semi

€ 15

Zucchini and Basil flan, with seed crumble





PRIMI PIATTI

Chitarra burro e acciughe | Katzobushi | Lime

€ 18

Chitarra Pasta with butter and anchovies, katzobushi and lime

Cappelletto di Cernia | Fave e Pecorino

€ 18

Tortelli filled with Grouper, Beans and Pecorino cheese

Risotto di Capra | Gamberi Rossi | Peperoni e Menta

€ 24

Goat Risotto with Red Prawn, Peppers and Mint

Cappelletto di Cinghiale | Timo

€ 16

Wild Boar Cappelletto and Thyme

SECONDI PIATTI

Ricciola | Sedano | Rape rosse e Salsa olandese

€ 26

Amberjack with celery, red beets and holland sauce

Coda di Rospo | Chorizo | Piselli e Scalogno

€ 25

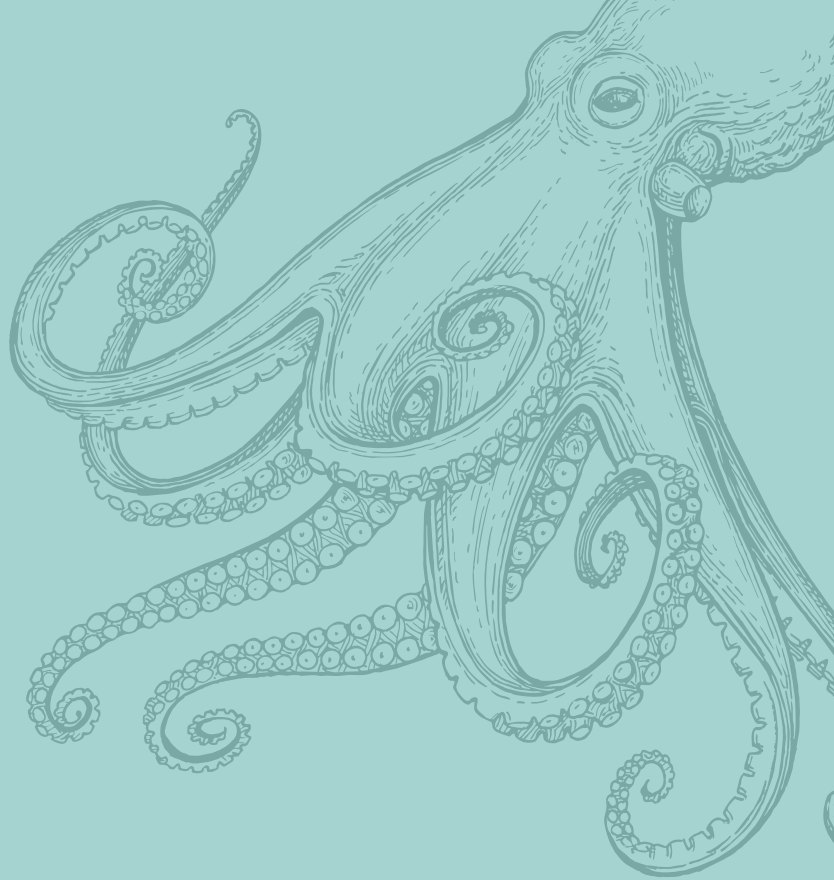
Toad Tail with chorizo, peas and shallot

Anatra | Carote e Bietole

€ 25

Duck with carrots and chard

*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.*



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

info@diversofirenze.com
www.diversofirenze.com