



"Diversa e' stata la mia scelta di vita guidata da una passione o forse da qualcosa di più, da una vocazione per questo mestiere e da un sogno: quello di poter lavorare, un giorno, nel mio locale Diverso."

Nicola Giaffreda

“Diversa e’ stata la mia scelta di vita guidata da una passione o forse da qualcosa di più, da una vocazione per questo mestiere e da un sogno: quello di poter lavorare, un giorno, nel mio locale Diverso.”

Nicola Giaffreda

CRUDO

Ostriche Deesse Blanche

Deesse Blanche Oysters

4 al pz/pcs

Ostriche Maestrale

Mistral Oysters

7 al pz/pcs

Ostriche Regal Oro

Regal Oro Oysters

10 al pz/pcs

Gamberi rossi

Red schrimps

6 al pz/pcs

Scampi

Scampi

7 al pz/pcs

Tartare di tonno rosso, guacamole e chips di polenta

Bluefin tuna tartare, guacamole and polenta chips

19

Ceviche di orata, panzanella di taralli e Leche de tigre

Sea bream ceviche, taralli panzanella and Leche de tigre

14

Bis Tartare

Double portion of tartare

16

Plateau misto di crudo

Gran selection of raw fish

36

MENÙ DEGUSTAZIONE

Al fine di potervi offrire la miglior esperienza, il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.
In order to provide you with the best experience, the tasting menu is to be considered for the whole table.

CRUDO RE

Crispy cacio e pepe con tartare di salmone

Crispy Fried "Cacio e Pepe" with Salmon Tartare

Plateau misto di crudo

Gran Selection of raw fish

Bis di tartare

Double portion of tartare

Risotto, piselli e menta, sgombro marinato e limone bruciato

Risotto with peas and mint, marinated mackerel and burnt lemon

Palamita alla Yakitori, fave, cipollotto e Yuzu

Bonito in Yakitori, broad beans, green onion and Yuzu

Passion fruit con cioccolato bianco e caramello salato

Passion fruit, white chocolate and salted caramel

Menù degustazione 75
Tasting menu

Abbinamento vini 40
wine pairing

MENÙ DEGUSTAZIONE

Al fine di potervi offrire la miglior esperienza, il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.
In order to provide you with the best experience, the tasting menu is to be considered for the whole table.

MARE NOSTRUM

Gyoza di tonno

Tuna Gyoza

Ventresca di tonno, peperone, peperoncino, lattuga e senape

Belly tuna, bell pepper, chili pepper, lattuce and mustard

Chitarra, burro, acciughe, katsuobushi e lime

Chitarra Pasta, anchovies, lime and katsuobushi

Ravioli neri, seppie, provolone, fagiolini e pomodoro arrosto

Black ravioli, cuttlefish, Provolone, green beans, roasted tomato

Muggine, rafano, scapece e Bottarga

Mullet, horseradish, Scapece and Bottarga

Pesche, caprese e cocco

Peaches, "caprese" and coconut

Menù degustazione 65
Tasting menu

Abbinamento vini 40
wine pairing

ANTIPASTI MODERNI

MODERN STARTERS

Ventresca di tonno, peperone, peperoncino, lattuga e senape	19
<i>Belly tuna, bell pepper, chili pepper, lattuce and mustard</i>	
Calamari, patate, limone e prezzemolo	16
<i>Squid, potatoes, lemon and parsley</i>	
Lingua di vitello glassata, bagnetto verde e scarola	14
<i>Glazed veal tongue, green sauce and escarole</i>	
Uovo fritto, asparagi, caprino e cipolla bruciata	13
<i>Fried egg with asparagus, goat cheese and burnt onion</i>	

PRIMI MODERNI

MODERN FIRST COURSES

Chitarra, burro, acciughe, katsuobushi e lime	18
<i>Chitarra Pasta, anchovies, lime and katsuobushi</i>	
Risotto piselli e menta, sgombro marinato e limone bruciato	17
<i>Risotto with peas and mint, marinated mackerel and burnt lemon</i>	
Ravioli neri, seppie, provolone, fagiolini e pomodoro arrosto	16
<i>Black ravioli with cuttlefish, Provolone, green beans, roasted tomato</i>	
Bottoni di gallo in salsa verde, olive taggiasche e Vin Santo	16
<i>Rooster buttons pasta in green sauce, Taggiasca olives and Vin Santo</i>	

SECONDI MODERNI

MODERN MAIN COURSES

Palamita alla yakitori, fave, cipollotto e Yuzu	25
<i>Bonito in Yakitori, broad beans, green onion and Yuzu</i>	
Muggine rafano, scapece e Bottarga	23
<i>Mullet horseradish, Scapece and Bottarga</i>	
Ombrina barbabietole, melanzane e salsa olandese	24
<i>Ombrine beets, eggplant and hollandaise sauce</i>	
Costina di maiale BBQ, carote, ginger e ciliegie	23
<i>BBQ pork rib, carrots, ginger and cherries</i>	

ANTIPASTI CLASSICI

CLASSIC STARTERS

Baccalà mantecato

Creamed codfish

16

Polpo e patate

Octopus And Potatoes

15

PRIMI CLASSICI

CLASSIC FIRST COURSES

Linguine all'astice

Linguine pasta with lobster

25

Eliche, scampi e gamberi

Eliche pasta, scampi and shrimps

25

Paccheri, tonno, olive taggiasche e capperi

Paccheri pasta, tuna, taggiasca olives and capers

26

Spaghetti alle vongole e Bottarga

Spaghetti with clams and Bottarga

18

SECONDI CLASSICI

CLASSIC MAIN COURSES

Gamberi alla brace

Grilled shrimps

6 al pz/pcs

Scampi alla brace

Grilled scampi

7 al pz/pcs

Catalana di crostacei

Shellfish catalana

70

Pescato del giorno (isolana, patate e tropea, sale, brace)

Catch of the Day (Isolana Style, potatoes and Tropea onion, salt, grill)

7 - 10 all'etto
Secondo disponibilità

Astice alla brace

Grilled lobster

25

Frittura di calamaretti spillo, gamberesse e baccalà

Fried Squid, Shrimps And Codfish

22



DOLCI

DESSERT

Ricotta di bufala, nocciole e pere

Buffalo ricotta cheese, hazelnut and pear

9

Pesche, caprese e cocco

Peaches, "caprese" and coconut

9

Passion fruit, cioccolato bianco e caramello salato

Passion fruit, white chocolate and salted caramel

9

Selezione di sorbetti e gelati

Gelato and Sorbet Selection

9

VINI DOLCI

DESSERT WINE

Malvasia Passito	<i>Colosi</i>	7
Moscato Passito	<i>Firriato</i>	5
Moscadello	<i>Il Poggione</i>	5
Vin Santo	<i>Castello di Verrazzano</i>	5

AMARI

BITTERS

Averna	6
Cynar	6
Jefferson	6
Montenegro	6
Fernet Branca	6
Amaro del Capo	6
Amara	6
Amaro Distilleria Aquileia	6
Mirto Petra Manna	10

GRAPPE

GRAPPA

Centenara Barricata	8
Antica Aquileia	7
Grappa Distilleria Franciacorta	9

WHISKY

WHISKY

SCOTCH

Johnnie Walker	8
Glenfiddich 12 Years	8
Laphroig 10 Years	10
Macallan 12 Years	15
Dalmore 12 Years	14
Glenmorangie 10 Years	9
Glenmorangie 18 Years	21
Tallisker	9

JAPANESE

Nikka From the Barrel	12
Nikka Pure Malt	16
Yamazaki 12 Years	18

RUM

RUM

Appleton Estate	9
Diplomatico	10
Zacapa23	13
Dictador XO	20

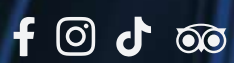
COGNAC

COGNAC

Castarede Armagnac	9
HennesyVS	7
Park Cognac VS Carte Blanche	8
Cognac alle Pere Williams François Peyrot	10

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.

Kind customers are advised that in the food and beverages administered in this establishment, may contain ingredients that are considered allergens. Please contact the wait staff who will be available to provide you with any additional support and information.



info@diversofirenze.com
www.diversofirenze.com