

**ITALIANO**



Borgo Allegri 50 r  
50122 Firenze - Tel: 055 234 7498  
Mail: [divina@ladivinapizza.it](mailto:divina@ladivinapizza.it)

## **LE NOSTRE PROPOSTE**

**PIZZE AL PIATTO:**

**PIZZE TONDE CLASSICHE DELLA DIVINA**

**PIZZE IN PORZIONI:**

**PALA ROMANA • LINEA «CIOCCOLATINO»  
DIVINA EVOLUZIONE • DEGUSTAZIONI**

**VINI • SPUMANTI • BIRRE • ALTRE BEVANDE  
CAFFÈ ARTIGIANALE Trinci**

## PIZZE TONDE CLASSICHE AL PIATTO

*Potrebbero sembrare le classiche pizze tonde al piatto già viste tante volte, ma queste hanno gli impasti, la fragranza e gli ingredienti unici della Divina*

### 1 **Marinara** € 7

Pomodoro biodinamico italiano • Aglio fresco • Origano selvatico

### 2 **Margherita** € 8,50

Pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte • Basilico • Olio e.v.o.

### 3 **Prosciutto** € 12

Pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte • Prosciutto cotto del circuito *Prosciutto di Parma*

### 4 **Salsiccia di cinta** € 12

Pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte • Salsiccia di cinta senese *Renieri*

### 5 **Napoli** € 12,50

Pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte • Acciughe cantabriche • Origano selvatico

### 6 **Ortolana** € 12,50

Pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte • Verdure fresche di stagione elaborate dalla *Divina*

### 7 **Calabra** € 12

Pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte • Spianata calabra piccante • Cacioricotta

### 8 **Ardente** € 13,50

Pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte • 'Nduja • Olive piccanti • Cipolla fresca

### 9 **Golosa** € 14

Pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte • Melanzane • Pancetta piacentina arrotondata • Rosmarino • Peperoncino

### 10 **Invidia** € 14

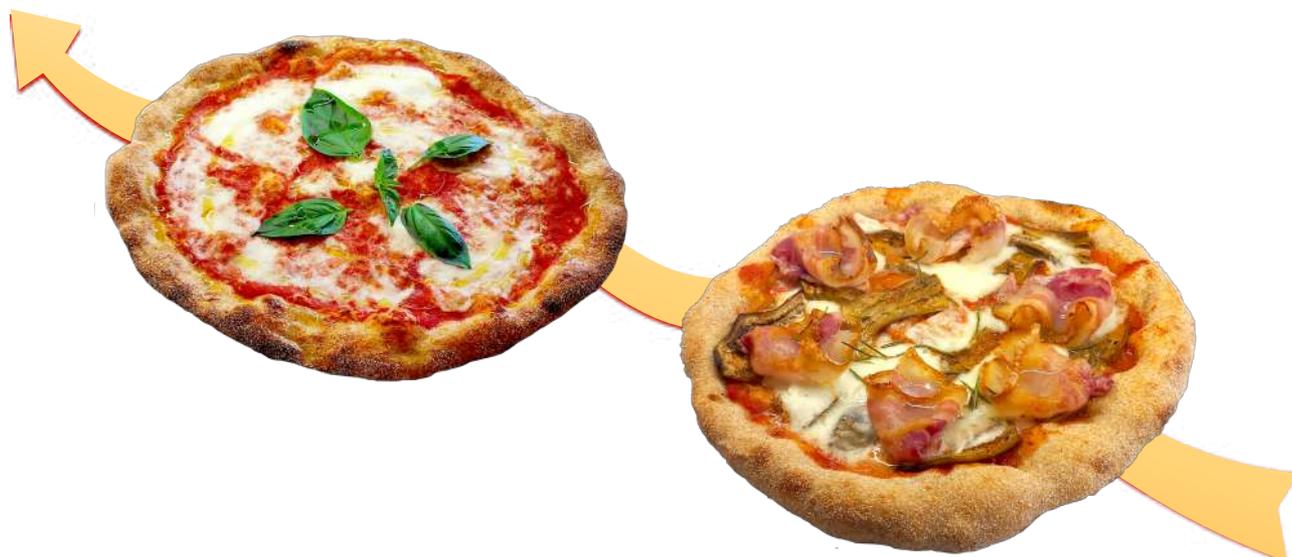
Mozzarella fiordilatte • Gorgonzola • Speck

### 11 **Tirolese** € 15

Mozzarella fiordilatte • Speck • Provola • Radicchio rosso • Pomodori secchi • Olive

### 12 **Lussuria!** € 18

Mozzarella • Rucola • Pomodori ciliegini • Burrata pugliese • Prosciutto crudo • Scaglie di parmigiano



## PALA ROMANA

Anche qui i protagonisti sono il lievito madre e un mix di farine di grani (in parte antichi) macinati a pietra: ne risulta una "pizza" alta, alveolata e friabile, che si scioglie in bocca

La monoporzione standard è di circa 1,70 hg  
Si possono ovviamente richiedere porzioni più grandi

### 13 Marinara € 2,30/hg

Base rossa di pomodoro biodinamico italiano • Filetti di pomodoro fresco • Capperi • Origano

### 14 Margherita € 2,50/hg

Pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte con latte crudo del Mugello • Basilico • Olio e.v.o.

### 15 Calabria € 3,20/hg

Pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte • Spianata calabra • Melanzane • Ricotta al peperoncino • Olive

### 16 Profumo del Chianti € 3,20/hg

Cipolla cotta nel vino Chianti • Gorgonzola d'alpeggio • Mozzarella fiordilatte

### 17 Napoli € 3,50/hg

Pomodoro biodinamico italiano • Burrata pugliese • Acciughe cantabriche • Capperi • Origano

### 18 Le stagionali a partire da € 3/hg

Pala romana farcita con prodotti stagionali selezionati e assemblati in ricette studiate per regalare emozioni



## LINEA «CIOCCOLATINO»

La nostra Pala Romana in versione aperta e farcita, battezzata «cioccolato» da un grande uomo della cucina fiorentina, innamoratosi della ricetta fin dal primo assaggio

La monoporzione standard è di circa 1,70 hg  
Si possono ovviamente richiedere porzioni più grandi

### 19 Con soprassata € 3,50/hg

Pala romana farcita con crema di carciofi, soprassata, carciofi sott'olio e zest di limone

### 20 Con porchetta € 3,50/hg

Pala romana farcita con porchetta e bietola spallata con aglio e peperoncino



## DIVINA EVOLUZIONE

*Un impasto molto speciale, con esterno friabile e cuore morbido, servito in 6 spicchi per centellinare e prolungare il piacere*



### **21 La Regina Margherita** € 15

Filetti di pomodoro biodinamico italiano • Mozzarella fiordilatte • Olio al basilico

### **22 La Napoli 2.0** € 20

Filetti di pomodoro biodinamico italiano • Acciughe cantabrighe • Capperi • Origano

### **23 Il Magnifico** € 22

Burrata pugliese • Prosciutto crudo toscano stagionato 22 mesi • Scaglie di parmigiano bio stagionato 36 mesi

### **24 La Settembrina** € 22

Finocchiona • Crema di ricotta • Fichi • Aceto balsamico di fichi

*Per gli amanti della cucina fiorentina, due capolavori su impasti della Divina Evoluzione (prima di ordinare, chiedere se sono disponibili):*

### **25 Lampredottiamo?** € 21

Lampredotto in doppia cottura con carciofi del contado, su impasto della *Divina Evoluzione* ai 5 cereali

### **26 Omaggio al Brunelleschi** € 24

Peposo su impasto al cioccolato con crema di patate e pere, su impasto della *Divina Evoluzione* di grani antichi toscani

## DEGUSTAZIONI

*Assaggi di diverse pizze, con giochi di consistenze e di impasti selezionati per Voi dalla Divina*

### **27 L'Inferno 3.0**

€ 10

• **3 assaggi** di pizze di diverse consistenze

### **28 Il Purgatorio 5.0**

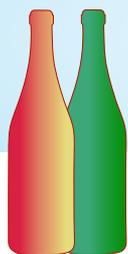
€ 15,50

• **5 assaggi** di pizze di diverse consistenze

### **29 Il Paradiso 7.0**

€ 21

• **7 assaggi** di pizze di diverse consistenze



# LE NOSTRE BEVANDE



Per ordinare vini **al calice**, chiedere quali sono le disponibilità del giorno

## VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA & AL CALICE

- 1 Bianco di Toscana IGT Erta al Mandorlo** € 25 - calice € 7  
• 60% Trebbiano Toscano, 40% Verdicchio • Poggiopiano Galardi, Fiesole FI
- 2 Toscana IGT Vermentino Matis** € 30 - calice € 8  
• 100% Vermentino • La Cerreta Terme, Sassetta LI
- 3 Lazio IGT Bellone Quinto** € 20 - calice € 5 • 100% Bellone • Cincinnato, Cori LT
- 4 Toscana IGT Bianco Sciamareti** € 25 - calice € 7  
• 50% Malvasia Bianca, 50% Procanico • Villa Patrizia, Cana GR
- 5 Terre Siciliane IGP Inzolia Chardonnay Bio Diornu** € 18 - calice € 5  
• 85% Inzolia, 15% Chardonnay • Baglio Diar, Marsala TP
- 6 Maremma Toscana DOC Vermentino** € 23,50 - calice € 6  
• 100% Vermentino • Acquagiusta La Badiola, Castiglione della Pescaia GR
- 7 Colli Aprutini IGT Passerina Feudo al Morro** € 18 - calice € 5  
• 100% Passerina • Giuseppe Savini, Morro d'Oro TE
- 8 Toscana IGT Bianco Biologico Venerdi** € 30 - calice € 8  
• 40% Incrocio Manzoni, 40% Malvasia Bianca, 20% Trebbiano • I Sergenti, Reggello FI
- 9 Vernaccia di San Gimignano DOCG** € 30 - calice € 8  
• 100% Vernaccia • Colombaio di Santa Chiara, San Gimignano SI
- 10 Alto Adige DOP Chardonnay Riserva Seduction** € 56 (solo in bottiglia)  
• 100% Chardonnay • Josef Brigl, San Michele Appiano BZ
- 11 Bianco di Toscana IGT VinOrange** € 62 (solo in bottiglia)  
• 60% Trebbiano Toscano, 40% Verdicchio • Poggiopiano Galardi, Fiesole FI

## VINI ROSATI IN BOTTIGLIA & AL CALICE

- 12 Rosato di Toscana IGT Rosaè** € 25 - calice € 7  
• 100% Sangiovese • Poggiopiano Galardi, Fiesole FI

## VINI SPUMANTI & FRIZZANTI IN BOTTIGLIA & AL CALICE

- 13 Spumante Brut Cerreta Rosato** € 30 - calice € 8  
• 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot • La Cerreta Terme, Sassetta LI
- 14 Valdobbiadene DOCG Rive di Guia Dry Millesimato Madre Paola** € 30 - calice € 8  
• 100% Glera (Prosecco) • Gemin/Bortolomiol, Valdobbiadene TV
- 15 Pignoletto DOC Vino Frizzante Secco** € 22 - calice € 6  
• 100% Pignoletto • Maletti 1867, Castelnuovo Rangone MO
- 16 Lambrusco di Sorbara DOP Falistra** € 25 - calice € 6  
• 100% Lambrusco di Sorbara • Podere Il Saliceto, Campogalliano MO
- 17 Franciacorta DOCG Brut** € 48 - calice € 12  
• 60% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 20% Pinot Bianco • Fàccoli, Coccaglio BS

## VINI ROSSI IN BOTTIGLIA & AL CALICE

- 18 Toscana IGT Rosso Solatio della Cerreta** € 30 - calice € 8   
• 80% Sangiovese, 7% Cabernet Sauvignon, 4% Barsaglina, 3% Colorino, 3% Foglia Tonda, 3% Merlot  
• La Cerreta Terme, Sassetta LI
- 19 Maremma Toscana DOC Rosso** € 24 - calice € 6  
• 35% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah • Acquagiusta La Badiola, Castiglione della Pescaia GR
- 20 Montecucco DOC Rosso Leremo®** € 25 - calice € 6   
• 65% Sangiovese, 35% Merlot • Villa Patrizia, Cana GR
- 21 Lazio IGT Rosso Tre Querce** € 18 - calice € 5  
• 60% Sangiovese, 35% Violone, 5% Merlot • Stefanoni, Montefiascone VT
- 22 Lazio IGT Cesanese Argeo** € 24 - calice € 6 • 100% Cesanese • Cincinnato, Cori LT 
- 23 Chianti Superiore DOCG Voce alla Terra** € 28 - calice € 7,50   
• Sangiovese, Colorino, Cabernet • Poggiopiano Galardi, Fiesole FI
- 24 Chianti Classico DOCG** € 40 • mezza bottiglia (37,5 cl) € 22 - calice € 10   
• 100% Sangiovese • Fontodi, Panzano in Chianti FI
- 25 Montepulciano d'Abruzzo DOC** € 20 - calice € 5  
• 100% Montepulciano • Giuseppe Savini, Morro d'Oro TE
- 26 Rosso di Montalcino DOC** € 33 - calice € 8 • 100% Sangiovese • Scopone, Montalcino SI
- 27 Toscana Rosso IGT Rimani** € 38 - calice € 10  
• 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e Syrah, 20% Sangiovese • Scopone, Montalcino SI

## BIRRE - ACQUA - ALTRE BEVANDE

**Theresianer Premium Lager** - Tipica birra a bassa fermentazione maturata a freddo; chiara, profumata e leggera, con note gustative dolci e amare di lieviti e luppolo ben equilibrate; alcol 5%

**Theresianer Vienna** - Birra a bassa fermentazione, di buon carattere, ambrata e morbida, con note di frutta secca, caramello e luppolo; alcol 5,3%

Bicchiere alla spina 20 cl **Premium Lager** € 3,50

Bicchiere alla spina 20 cl **Vienna** € 3,80

Bicchiere alla spina 40 cl **Premium Lager - Vienna** € 7

Bottiglia 33 cl **Lager** € 6

Bottiglia 50 cl **Lager - Ambrata - IPA** € 9,50

**Acqua** naturale (liscia - gassata) - cl 75 € 2,50

**Succhi di frutta** (mirtillo - ribes - lampone) al bicchiere € 5 

**Bibite Lurisia** (aranciata - limonata - gazzosa - chinotto) - ml 275 € 4

**Aperol Spritz** € 7,50

**Gin Tonic** (con London Dry Gin artigianale distillato a Londra) € 10



## CAFFÈ ARTIGIANALE Trinci

**Since Miscela 1939** (espresso tradizionale, con note di cioccolato fondente) € 2

**Harena** 100% arabica (intenso, con note di fiori, agrumi e vaniglia) € 3

**Guatemala Huehuetenango** 100% arabica (sentori di fiori, miele e caramello) € 3

**Jamaica Blue Mountain** 100% arabica (sapori esotici e note un po' snob) € 5



# DESSERT

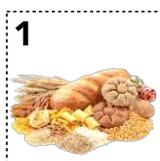
Per i dessert del giorno, rivolgersi al personale

**Coperto e servizio:** € 2,50 p.p.

## I PRINCIPALI ALLERGENI

### SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

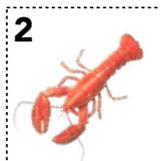
Ai sensi del Reg. UE 1169/2011, Vi preghiamo di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze con una di queste sostanze. Grazie!



**1**  
**CEREALI**  
CONTENENTI GLUTINE  
E PRODOTTI DERIVATI



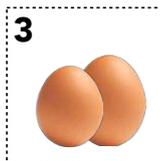
**8**  
**FRUTTA A GUSCIO**  
NOCCIOLE, NOCI, MANDORLE,  
PISTACCHI ECC.



**2**  
**CROSTACEI**  
E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI



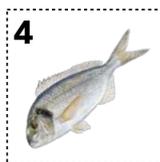
**9**  
**SEDANO**  
E PRODOTTI A BASE DI SEDANO



**3**  
**UOVA**  
E PRODOTTI A BASE DI UOVA



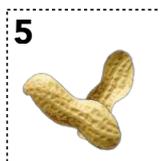
**10**  
**SENAPE**  
E PRODOTTI A BASE DI SENAPE



**4**  
**PESCE**  
E PRODOTTI A BASE DI PESCE



**11**  
**SEMI DI SESAMO**  
E PRODOTTI A BASE DI SESAMO



**5**  
**ARACHIDI**  
E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI



**12**  
**ANIDRIDE SOLFOROSA**  
E SOLFITI IN QUANTITÀ ECCESSIVE



**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



Vogliamo essere un piccolo avamposto di **qualità**, in cui regnano la convivialità e il piacere autentico della buona tavola.

Alla base della nostra attività ci sono la **passione**, l'**esperienza** e la **ricerca continua** (quasi maniacale) proprio della **qualità**, da conseguire senza 'se' e senza 'ma'.

I nostri prodotti sono volutamente semplici, basati su **materie prime genuine**, selezionate e amalgamate per creare la giusta **armonia di sapori e di gusti**.

Tutte le preparazioni partono dal **lievito madre vivo**, affiancato talvolta da alcune farine integrali ottenute in gran parte da grani antichi, allo scopo di proporre sempre **prodotti gustosi, leggeri e digeribili**.

*Roberta & Graziano*