



Menu
Autunno Inverno
2024 | 2025

La Divina Bistecca nasce il 3 luglio 2014 da un ambizioso progetto della famiglia Piatti. Questo ristorante rappresenta il sogno imprenditoriale della famiglia, realizzatosi a Bertinoro, un antico borgo della Romagna noto per vini e gastronomia, dove apre il primo locale.

L'obiettivo è stato chiaro fin da subito: infondere in questa esperienza tutta la passione e l'esperienza di macelleria di papà Gaetano, che seleziona personalmente le migliori carni, le fa maturare e stagionare per offrire bistecche di altissima qualità. Al suo fianco, Maria Antonietta cura la sala e accoglie gli ospiti in un ambiente elegante, ispirato ai tre regni della Divina Commedia, combinando elementi storici con un tocco teatrale.

Questa storia familiare si intreccia a quella del ristorante, dove i figli Mattia e Alice, cresciuti tra sala e cucina, hanno appreso la filosofia dell'accoglienza e l'attenzione ai dettagli. Nel 2022 il ristorante si trasferisce nella Darsena di Rimini, dove ogni membro della famiglia ha un ruolo preciso.

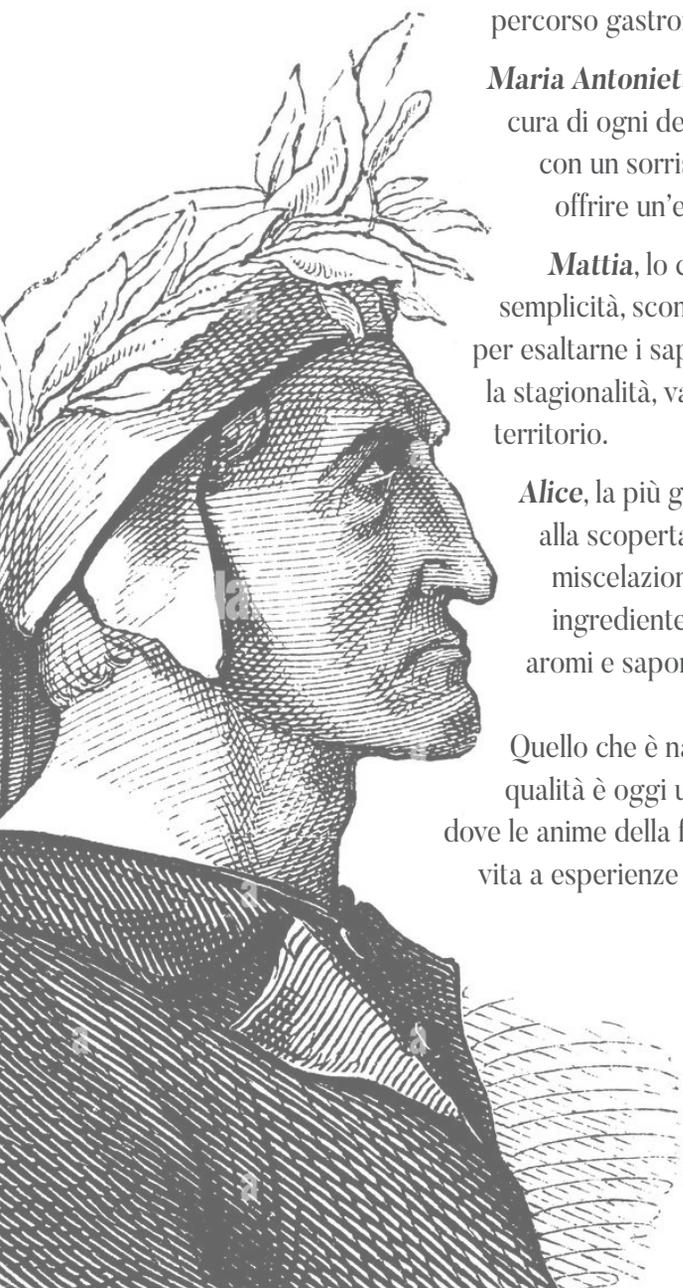
Gaetano, Meat Master, garantisce una selezione meticolosa delle migliori razze bovine e tagli, offrendo un percorso gastronomico unico.

Maria Antonietta, dedica la sua passione alla cura di ogni dettaglio, accogliendo gli ospiti con un sorriso che riflette il desiderio di offrire un'esperienza indimenticabile.

Mattia, lo chef, rivisita la tradizione con semplicità, scomponendo e alleggerendo i piatti per esaltarne i sapori autentici. Il menù varia con la stagionalità, valorizzando le eccellenze del territorio.

Alice, la più giovane, vi accoglie e vi guida alla scoperta dei sapori. Esperta nella miscelazione, crea cocktail in cui ogni ingrediente è esaltato per un'esperienza di aromi e sapori unica.

Quello che è nato come un piccolo ristorante di qualità è oggi un luogo dedicato all'accoglienza, dove le anime della famiglia lavorano insieme per dar vita a esperienze gastronomiche uniche.



piatti d'apertura

Parmigiana “In Zuppa”, con vellutata di pomodoro arrostito, melanzana croccante, crosta di parmigiano e basilico

(Allergeni: lattosio)

€ 16,00

Prosciutto crudo tagliato al coltello e salame nostrano, con crostini di polenta, vellutata di zucca e tartufo fresco

(Allergeni: /)

€ 18,00

Dal girone dei golosi ...

“I Fritti di Lucifero” accompagnati da salsa agrodolce

(Allergeni: lattosio, uova, sedano, solfiti)

€ 19,00

Selezione di formaggi del territorio accompagnati da miele e composte

(Allergeni: lattosio, frutta secca)

€ 24,00

*la gloria di colui che tutto
move per l'universo penetra e
risplende in una parte più e
meno altrove.*

Paradiso – Canto I



i nostri crudi

Roastbeef all'Inglese con maionese al pepe nero, spicchi di carciofi croccanti e tartufo fresco

(Allergeni: uova)

€ 18,00

Carpaccio di Scottona, fonduta di pecorino stagionato in grotta, pomodorini confit e porro croccante

(Allergeni: lattosio)

€ 18,00

Le Fiere Tartare di Scottona battute al coltello ...

dove la lussuria della Lonza, la superbia del Leone e l'avidità della Lupa apriranno le porte dell'Inferno

(Allergeni: lattosio, solfiti)

€ 23,00

Degustazione di Crudi de “La Divina Bistecca”

(Allergeni: lattosio, frutta secca)

€ 36,00

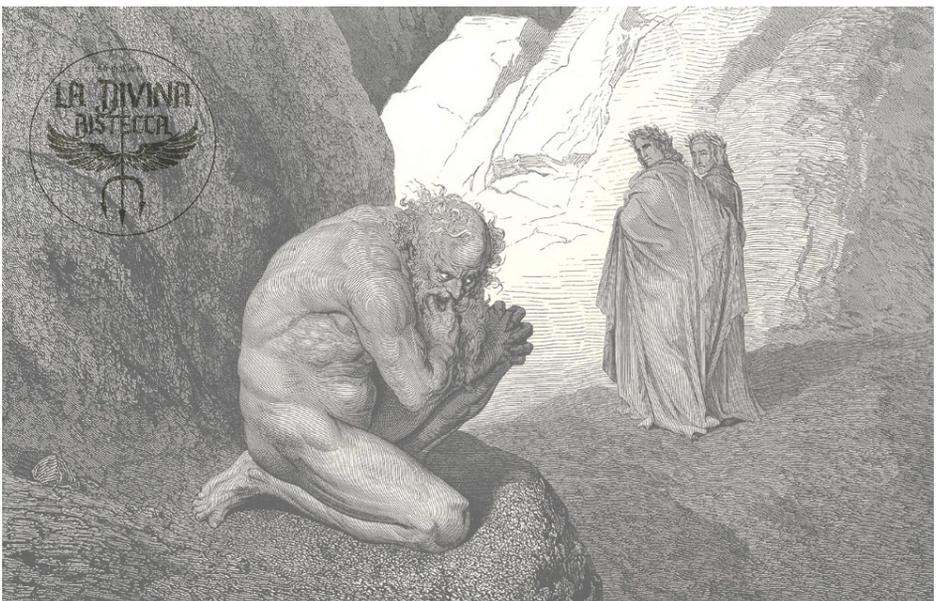
Doppia Degustazione di Crudi de “La Divina Bistecca”

(Allergeni: lattosio, frutta secca)

€ 56,00

« ... e Taci, maladetto lupo! Consuma dentro te con la tua rabbia.
Non è senza cagion l'andare al cupo:
vuolsi ne l'atto, là dove Michele fe la vendetta del superbo strupo. ».

Inferno – Canto VII



i primi

Tagliatelle al ragù con doppia consistenza di Grana Padano

(Allergeni: uova, sedano, solfiti, lattosio)

€ 14,00

Passatelli con crema di patate, provolone piccante, guanciale croccante e cipolla rossa frita

(Allergeni: uova, lattosio)

€ 16,00

Ravioli ripieni di ricotta al tartufo saltati al burro nocciola, tartare di scottona, carciofi e mandorle tostate

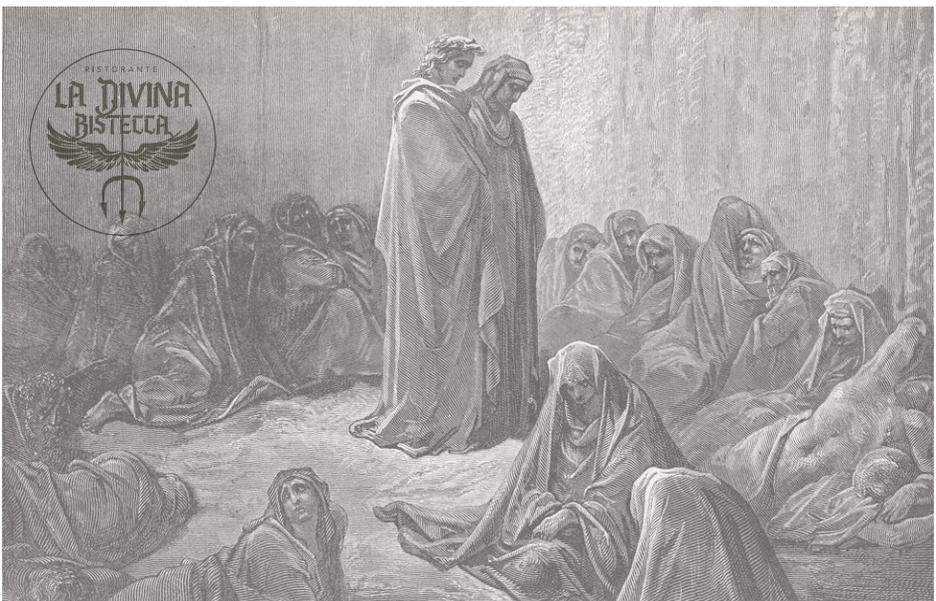
(Allergeni: glutine, uova, lattosio)

€ 20,00

*Per tavoli superiori a 2 persone,
si possono ordinare solo 2 tipologie di primo*

*E l' buon maestro:
« Questo cinghio sferza la colpa de la
invidia, e però sono tratte d'amor le
corde de la ferza ...
Ma ficca li occhi per l'aere ben fiso,
e vedrai gente innanzi a noi sedersi,
e ciascuno è lungo la
grotta assiso ».*

Purgatorio – Canto XIII



dalla griglia di Gaetano



La Divina Bistecca di Scottona con filetto alla fiorentina
A scelta dalla vetrina. (Tagliata al momento, min. 700gr)

Costata di Scottona
A scelta dalla vetrina
(Tagliata al momento, min. 500gr)

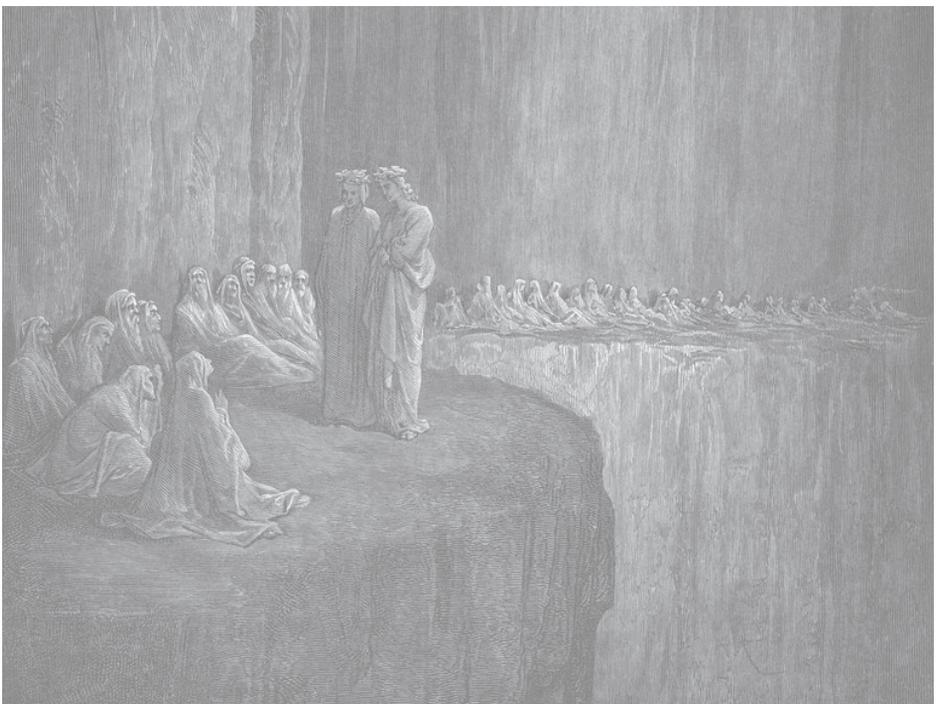
Tagliata di Scamone in padella sfumata al Val d'Oca
Il suo fondo: castagne fritte e cipolla rossa caramellata
€ 24,00

Preferito da Beatrice ...

Filetto di Scottona alla crema di Tartufo, scaglie di Grana e
Burro nocciola, accompagnato da spuma di patate rosse
(Allergeni: lattosio) € 30,00

*E come a li orbi non approda
il sole, così a l'ombre quivi, ond'io
parlo ora, luce del ciel di se largir
non vole*

Purgatorio - Canto XIII



dalla cucina di Mattia



Zuppa di Gulasch alla nostra maniera con crostini di polenta

(Allergeni: solfiti, sedano)

€ 19,00

Hamburger di Scottona con vellutata di zucca, scamorza affumicata frita, salsa al tartufo, guanciale croccante, maionese al pepe nero e radicchio al miele

(Allergeni: lattosio, solfiti, uova)

€ 22,00

Tagliata frita con panatura aromatizzata al pesto fatto in casa, con fonduta di pecorino alle foglie di noci e pioggia di frutta secca tostata ... **come Dante comanda!**

(Allergeni: frutta secca, lattosio, uova)

€ 24,00

Costata caramellata alla salsa di soia ai tre Sali e salsa chimichurri. 600gr

(Allergeni: soia)

€ 42,00

*... Vien dietro a me, e lascia dir le genti: sta
come torre ferma, che non crolla già mai la cima
per soffiar di venti; che sempre l'omo in cui pensier
campolla sovr' pensier, da sé dilunga il segno,
perché la foga l'un de l'altro insolla».*

Purgatorio, Canto V



i contorni



Insalata mista

€ 5,00

Patate al forno profumate al rosmarino

€ 5,00

Verdure alla griglia

€ 5,50

Erbe ripassate in padella al peperoncino

€ 5,50

Radicchio alla griglia con miele d'acacia

€ 6,00

Contorno misto

€ 10,00

Porcini Fritti (secondo disponibilità)

€ 14,00

*A l'alta fantasia qui mancò
possa ma già volgeva il mio disio e
l'velle, sì come rota ch'igualmente è
mossa l'amor che move
il sole e l'altre stelle.*

Paradiso - Canto XXXIII



scatta e condividi la Tua Esperienza Divina!

Hai già visitato il nostro angolo delle ali?

Crea un ricordo speciale della tua visita da La Divina Bistecca scattando una foto nel nostro esclusivo selfie corner!

Usa gli hashtag ufficiali:

#alidivine

#volainaltoconladivina

#ladivinabisteccarimini

Seguici sui social:

Instagram: @ladivinabistecca.rimini

Facebook: La Divina Bistecca

Taggaci nei tuoi scatti e condividi a tua esperienza!

I tuoi post verranno ricondivisi sui nostri canali e diventerai parte della nostra meravigliosa community.



#alidivine

#volainaltoconladivina

#ladivinabisteccarimini

