

## DOLCI

### IL MIO TIRAMISÙ

Crema al mascarpone, savoiardi, cacao e caffè Lavazza <sup>3,7</sup>

*Crème au mascarpone, biscuits savoiardi,  
cacao et café Lavazza*

10€

### CROSTATINA FRAGOLA LIMONE E VANIGLIA

Frolla milano, cremoso alle fragole e salsa alla vaniglia <sup>1,3,7</sup>

*Tartelette, crèmeux à la fraise et sauce vanille*

11€

### CRÈME BRULÉE ALLA NOCCIOLA

*Crème brulée à la noisette* <sup>3,7,8</sup>

10€

### COPPA DIVINO

Gelato ai frutti rossi, gelato alla vaniglia e meringa <sup>3,7</sup>

*Sorbet framboise, glace vanille et meringue*

10€

### SORBETTO AL LIMONE, ANGURIA E LINGUA DI GATTO

Sorbet au citron, pastèque et biscuit « langue de chat » <sup>1</sup>

8€

### MILLEFOGLIE CON CREMA E CIOCCOLATO

Pasta sfoglia con crema alla vaniglia e crema al cioccolato nero <sup>1,3,7,8</sup>

*Millefeuille à la crème vanille et crème au chocolat noir*

8€

## VINISSIMO

ÉPICERIE • VINOOTHÈQUE • TRAITEUR • RESTAURANT

Inscrivez-vous à notre newsletter sur [vinissimo.lu](mailto:vinissimo.lu)

Réservation sur [info@divino.lu](mailto:info@divino.lu) ou par téléphone au +352 52 52 10 540



# DIVINO

— FOOD & WINE —

la carta

## ANTIPASTI

### CILIEGINE DI BUFALA

Bocconcini di mozzarella di bufala Campana servita con variazione di pomodori, basilico e olio extravergine di oliva "Gallano" <sup>7</sup>

*Mozzarella di bufala de Campanie servie sur déclinaison de tomates basilic et huile evo « Gallano »*

18€

### VITELLO TONNATO TRADIZIONALE

Vitello rosé servito con salsa tonnata, capperi e acciughe del cantabrico <sup>3, 4, 10, 12</sup>

*Fines tranches de veau rosé et sa sauce au thon, câpres et anchois*

17€

### CARPACCIO DI PESCATRICE

Carpaccio di rana pescatrice servita con brunoise di verdure, erbetto e salsa agli agrumi <sup>4</sup>

*Carpaccio de lotte et sa brunoise de légumes, sauce aux herbes et agrumes*

17€

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Melanzane gratinate al parmigiano Reggiano 36 mesi, farcito con pomodorini, basilico e mozzarella affumicata <sup>1, 7</sup>

*Gratin d'aubergines au parmesan 36 mois, tomates cerises, basilic et mozzarella fumée*

19€

### TATAKY DI TONNO ROSSO

Tonno rosso del mediterraneo, baby spinaci, salsa ponzu e agrumi <sup>4, 6</sup>

*Thon rouge méditerranéen, pousses d'épinards, sauce ponzu et agrumes*

19€

### BATTUTO DI CHIANINA AL COLTELLO

Tartare di chianina, uovo croccante, burrata al tartufo e fave verdi <sup>1, 3, 7</sup>

*Tartare de bœuf Chianina, œuf croquant, burrata à la truffe et fèves vertes*

19€

### TAGLIERI

Acciughe del mar cantabrico, ventresca di tonno, crostini di pane e burro acido <sup>1, 4</sup>

*Anchois de la mer Cantabrique, ventrèche de thon, pain croustillant et beurre acide*

21€

### SALUMI

Selezione pregiata di salumi servita con focaccia al rosmarino e verdure <sup>1, 12</sup>

*Sélection de charcuteries renommées servie avec focaccia au romarin et légumes confits*

PETIT: 19€ / GRAND: 23€

### SALUMI E FORMAGGI

Selezione di salumi e formaggi affinati servita con focaccia al rosmarino e verdure sott'olio <sup>1, 7, 12</sup>

*Sélection de charcuteries et fromages affinés servie avec focaccia au romarin et légumes confits*

PETIT: 21€ / GRAND: 26€

### FORMAGGI

Selezione di formaggi di latte di mucca, capra, bufala e pecora con confetture e mostarda di frutta <sup>1, 7</sup>

*Sélection de fromages au lait de vache, de chèvre, de bufala et de brebis, confiture et moutarde de fruits*

15€

## PASTE

### PICI DEL PESCATORE

Seppia, polpo, gamberi rosa, cozze, vongole pomodori ciliegino prezzemolo e olio extravergine di oliva <sup>1, 2, 4, 14</sup>

*Seiches, poulpe, gambas roses, moules, palourdes, tomates cerises, persil et huile evo*

26€

### TAGLIOLINI ALL'UOVO AI TRE POMODORI

Passata di datteri dolci, pomodorini gialli, polvere di pomodoro kumato e basilico fresco <sup>1, 3</sup>

*Tagliioni, sauce de tomates douces, tomates jaunes, poudre de tomates kumato et basilic frais*

23€

### RAVIOLI DEL PLIN CACIO E PEPE

Tipico raviolo Piemontese farcito di carne e verdure, servito con crema di cacio e pepe e polvere di capocollo di Mangalica <sup>1, 3, 7</sup>

*Typiques raviolis piémontais farci de viande et de légumes servis avec sauce au pecorino, poivre noir et poudre de capocollo di Mangalica*

25€

### GNOCCHI CON GALLINELLA DI MARE

Gnocchi con Pesce gallinella, lattuga di mare e datterini arrosto <sup>1, 4</sup>

*Gnocchi au rouget Grondin, laitue de la mer et tomates Datterino rôties*

25€

### SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA

Fatta come la tradizione Romana esige, guanciale, Pecorino, pepe e giallo d'uovo <sup>1, 3, 7</sup>

*Spaghetti cuisinés selon la tradition de Rome, guanciale, pecorino, poivre noir et jaune d'œuf*

25€

### TAGLIATELLE "CELIANO" AL RAGU DI FASSONA E TARTUFO ESTIVO

Ragu bianco di vitello con spolverata di tartufo nero <sup>1, 3, 7</sup>

*Tagliatelle au ragoût blanc de veau saupoudré de truffe noire*

26€

## CARNE E PESCE

### COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Costata di vitello "300g" panata e cotta con burro chiarificato Occeci con peperoni ripassati e salsa di vitello al rosmarino <sup>1, 3, 7</sup>

*Côte de veau « 300g » panée et cuite avec beurre clarifié Occeci, poivrons poêlés et sauce de veau au romarin*

33€

### TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO MATURATO

Controfiletto di manzo servito con rucola, trilogia di pomodorini, scaglie di parmigiano "vacche brune 30 mesi" e patate arrosto <sup>7, 12</sup>

*Entrecôte de bœuf, roquette, trilogie de tomates cerises, copeaux de parmesan « vache brune 30 mois » et pommes de terre rôties*

27€

### MEDAGLIONE DI CONIGLIO

Arrotolato di coniglio, farcito con spinaci, capocollo e scamorza affumicata, servita con fondo bruno e funghi chiodini <sup>7, 12</sup>

*Médaille de lapin, farci aux épinards, capocollo et scamorza fumée, servi avec un bouillon brun et champignons au miel*

29€

### TRANCIO DI SPIGOLA SELVATICA

Scottato e servito con asparagi bianchi e verdi al burro nocciola, salsa al vino bianco e uova di pesce <sup>4, 7</sup>

*Bar poêlé et servi avec asperges blanches et vertes au beurre noisette, sauce au vin blanc et œufs de poisson*

29€

### MERLUZZO IN OLIOCOTTURA ALLA LIVORNESE

Trancio di merluzzo cotto a bassa temperatura servito con pomodoro corbara, pomodorini confit, olive e capperi di pantelleria <sup>4</sup>

*Pavé de cabillaud cuit à basse température servi avec ses tomates Corbara, tomates cerises confites, olives et câpres Pantelleria*

29€