

DOLCI

COPPA "DIVINO"

Gelato ai frutti rossi, gelato alla vaniglia,
meringa e coulis di frutti rossi ¹⁻³⁻⁷

*Glace aux fruits rouges, glace à la vanille,
meringue et coulis de fruits rouges*

10€

•

CREME BRULEE

Crème brulée alla vaniglia e agrumi ^{3,7}

Crème brûlée à la vanille et agrumes

10€

•

IL TIRAMISU

Crema al mascarpone, savoiardi,
cacao e caffè Lavazza ¹⁻³⁻⁷

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

10€

•

BABÀ NAPOLETANO

Babà Napoletano al limoncello sù crema inglese ¹⁻³⁻⁷

*Baba Napolitain au limoncello
sur sa crème anglaise*

10€

VINISSIMO

ÉPICERIE • VINOOTHÈQUE • TRAITEUR • RESTAURANT

Inscrivez-vous à notre newsletter sur vinissimo.lu

Réservation sur info@divino.lu ou par téléphone au +352 52 52 10 540



DIVINO

— FOOD & WINE —

la carta

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO

Tartare di manzo metodo tradizionale (senape, capperi, e pomodori secchi) con tuorlo fritto e tartufo ³⁻⁷⁻¹⁰

Tartare de bœuf traditionnel (moutarde, câpres et tomates séchées), jaune d'œuf panné et truffe

19€

VITELLO TONNATO

Vitello rosé servito con salsa tonnata acciughe del cantabrico e nocciole piemontesi tostate ³⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²

Fines tranches de veau rosé et sa sauce au thon, anchois de Cantabrie et noisettes du Piémont grillées

17€

LA BUFALA

Mozzarella di bufala con variazione di pomodori e dressing al basilico. ⁷

Mozzarella di bufala servie sur sa déclinaison de tomates et vinaigrette au basilic

18€

LA VELLUTATA

Vellutata di zucca, castagne arrosto, pane al rosmarino e cialda di pecorino ¹⁻⁷⁻⁸

Velouté de potiron, châtaignes rôties, pain au romarin et tuile de pecorino

15€

TAVOLOZZA

Acciughe del mar cantabrico, ventresca di tonno, crostini di pane e burro acido ¹⁻⁴

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

21€

SALUMI E FORMAGGI

Selezione di affettati tipici italiani, formaggi di diverse stagionature accompagnati da confetture artigianali, verdure sottolio e focaccia al rosmarino ¹⁻⁷⁻¹²

Sélection de charcuteries et fromages affinés accompagnée de confitures artisanales, légumes confits et focaccia au romarin

PETIT: 18€ / GRAND: 26€

SALUMI

Selezione di affettati italiani accompagnati da focaccia al rosmarino e verdure sottolio ¹⁻¹²

Sélection de charcuteries italiennes accompagnée de légumes confits et focaccia au romarin

PETIT: 16€ / GRAND: 22€

FORMAGGI

Selezione di formaggi di diversa stagionatura accompagnati da miele di Acacia e confetture artigianali ¹⁻⁷

Sélection fromages affinés accompagnée de miel d'acacia et confitures artisanales

16€

MELANZANA ALLA PARMIGIANA

Melanzana alla parmigiana tradizionale ¹⁻⁷

Gratin d'aubergines traditionnel

19€

PASTE

CAPPELLETTI IN BRODO

Cappelletti ripieni di prosciutto crudo con brodo di carne ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Cappelletti farcis au jambon cru, bouillon de viande

23€

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Fatta come la tradizione Romana esige, guanciale, Pecorino, pepe e giallo d'uovo ^{1,3,7}
Spaghetti cuisinés selon la tradition de Rome, guanciale, pecorino, poivre noir et jaune d'œuf

24€

PAPPARDELLE AL CAPRIOLO

Pappardelle al ragù di capriolo tagliato al coltello ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Pappardelle au ragoût de chevreuil coupé au couteau

26€

CALAMARATA FASSONA E FUNGHI PORCINI

Calamarata al ragu bianco di fassona con funghi porcini ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Calamarata au ragoût blanc de fassona et cèpes

26€

RAVIOLI DI MOZZARELLA

Ravioli ripieni di mozzarella, con pomodoro san Marzano e pesto di basilico ¹⁻³⁻⁷

Ravioli à la mozzarella, tomates San Marzano et pesto de basilic

24€

GNOCCHETTI DI PATATA VIOLA AGLI SCAMPI

Gnocchetti di patata viola con ragù di scampi e pomodorini con crumble di pane speziato ¹⁻²⁻⁹

Gnocchi de pommes de terre vitelottes au ragoût de langoustines, tomates cerises et crumble de pain aux épices

27€

SECONDI

GUANCIA DI BOVINO ADULTO BRASATA

Guancia di bovino adulto brasata all'aglianico, con purée tradizionale di patate e verdure tornite ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Joue de bœuf braisée au vin Aglianico, purée de pommes de terre et légumes

28€

LA MILANESE

Cotoletta di vitello alla milanese accompagnata da misticanza, salsa remoulade, e patate al forno ¹⁻³⁻¹⁰

Escalope de veau à la milanaise accompagnée de salade, sauce rémoulade et pommes de terre rôties

30€

ENTRECOTE

Entrecote argentina con funghi porcini fondo al rosmarino e patate arrosto ¹⁻⁹⁻¹²

Entrecôte argentine aux cèpes, sauce au romarin et pommes de terre rôties

28€

BRANZINO IN GUAZZETTO

Trancio di branzino in guazzetto di cozze vongolepomodorini e verdure con pane tostato ¹⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

Pavé de bar, sauce aux moules et palourdes, tomates cerises, légumes et pain toasté

29€

POLPO ARROSTO

CUISSON BASSE TEMPERATURE

Polpo arrosto con crema di fagioli, cannellini e patate fondenti ⁷⁻⁹⁻¹⁴

Poulpe rôti à la crème de haricots et pommes de terre fondantes

28€