

# DIVINO

— FOOD & WINE —

la carta

## ANTIPASTI

### IL CLASSICO

Prosciutto al coltello selezionate Divino, burratina, olive verdi marinate e tigelle <sup>1-7</sup>

*Jambon coupé au couteau sélection Divino, burratina, olives vertes marinées et tigella Modenese*

23€

### VITELLO TONNATO

Vitello rosé servito con salsa tonnata acciughe del cantabrico e nocciole piemontesi tostate <sup>3-4-8-10-12</sup>

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

PETIT: 23€ / GRAND: 28€

### DIPLOMATICO DI BACCALÀ

Baccalà mantecato della Tradizione Veneta, olive taggiasche, pomodoro e crema acida <sup>1-7-12</sup>

*Mousse de morue du Veneto, olives taggiasche, tomates et crème acide*

24€

### CAPELANTE, ZUCCA E GRANA PADANO

Noci di capesanta saltate, zucca in 3 consistenze, parmigiano e fondo al rosmarino <sup>1-7-12</sup>

*Noix de Saint Jacques poêlées, butternut en 3 textures et parmesan*

24€

### UOVO 63°

Uovo BIO poché, mousse di patata ratta, tartufi dell'Umbria, funghi galletti e Levistico <sup>3-7</sup>

*Œuf BIO poché, mousse de pomme de terre ratta, fricassée de girolles et livèche*

23€

### WAFER ALLA ROSSINI

Pan brioches tostato, battuta di manzo, tartufo, foie gras e gelatina di marsala <sup>1-3-7-8</sup>

*Wafer de brioche maison, battuta de boeuf, truffe, terrine de foie gras et gelée de marsala*

24€

## TAGLIERI

### SELEZIONE DI SALUMI

Selezione di affettati italiani servita con Focaccia Calda <sup>1-12</sup>

*Sélection de charcuteries italiennes accompagnée de focaccia*

PETIT: 20€ / GRAND: 26€

### SELEZIONE DI FORMAGGI

Selezione di formaggi di diversa stagionatura accompagnati da miele di Acacia e confetture artigianali <sup>1-7</sup>

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

PETIT: 20€ / GRAND: 26€

### SALUMI E FORMAGGI

Selezione di affettati tipici italiani, formaggi di diverse stagionature servita con sott'olii e composta di fichi <sup>1-7-12</sup>

*Sélection de charcuteries et fromages affinés accompagnée de cornichons et de compote de figues*

PETIT: 20€ / GRAND: 26€

### TAVOLOZZA ALICI E VENTRESCA

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 blanc*

24€

## PASTE & RISOTTI

### POMODORO!

Fusillo trafile oro Verrigni, pomodoro S. Marzano, basilico, ricotta di bufala <sup>1-7</sup>

*Fusillo trafilé en or «Verrigni», tomate S. Marzano, basilic et ricotta de bufflone*

25€

### LA CARBONARA

Rigatoni mantecati con crema d'uovo al pecorino, guanciale e pepe nero tostato <sup>1-3-7-12</sup>

*Rigatoni de blé dur, crème d'œuf au pecorino, joue de porc affinée et poivre noir du moulin*

25€

### L'AGNOLOTTO DEL PLIN

Raviolini del plin ai 3 arrostiti, tartufo, grissino piemontese e parmigiano giovane <sup>1-3-7-12</sup>

*« Ravioli del Plin » sauce braisée, truffe, grissini du Piémont et parmesan jeune*

27€

### BIANCO DI CHIANINA

Pappardelle all'uovo, ragù bianco di Chianina IGP, vellutata di latte, salvia <sup>1-3-7-12</sup>

*Pappardelle à l'œuf, ragù blanc de boeuf Chianina IGP, servi sur un velouté de lait*

26€

### KING CRAB

Mezzi paccheri "Pastificio dei Campi", salsa al granchio reale e crostacei, prezzemolo e arancia <sup>1-2-12</sup>

*« Mezzi Paccheri » pastificio dei Campi en sauce de crabe royale et crustacée, persil et orange*

30€

### CIME DI RAPA E VONGOLE

Linguine all'uovo, cime di rapa saltate, vongole veraci e bottarga di Muggine <sup>1-7-12-14</sup>

*Linguine à l'œuf, fleur de brocolis, vongole veraci, et boutargue de Mulet*

27€

### RISOTTO GIALLO "ORO"

Riso Carnaroli "Buono", zafferano dei piani di Navelli, midollo e foglia d'oro <sup>7-12</sup>

*Riz Carnaroli « Buono », safran de Navelli et feuille d'or*

29€

## SECONDI PIATTI

### TAGLIATA DI FILETTO

Filetto di fassona grigliato, radicchio al miele, scalogni, pinoli tostati e parmigiano Stagionato <sup>7-12</sup>

*Filet de fassona en tagliata, trevise au Miel, échalote, pignon de pin torréfié et parmesan vieilli*

34€

### FARAONA INCAVOLATA

Suprema di faraona BIO, cavolo nero, tartufi, pecorino, la sua salsa e zabaione salato <sup>3-7-12</sup>

*Suprême de pintade BIO, choux noir, truffe, pecorino toscan, sauce et sabayon salé*

32€

### TOURNEDOS DI VITELLINO

Cotto a bassa temperatura cardoncelli, speck e castagna <sup>7-12</sup>

*Mignon de veau cuit à basse température, champignon cardoncelli, speck et châtaigne*

34€

### BACCALÀ PIPI E PATATI

Filetto di merluzzo selvatico arrostito, peperone crusco e patate della sila e origano <sup>4-7-12</sup>

*Filet de morue cuit doucement, poivron crusco de Calabre, pomme de terre de la Sila et origan frais*

33€

### LA COTOLETTA...DI TONNO

Tonno rosso, panato e fritto, maionese di pomodoro, carpaccio di zucchine e ricotta di bufala <sup>1-3-4-7-12</sup>

*Cube de thon rouge pané et frit, mayonnaise de tomate, carpaccio de courgette et ricotta de bufflone*

35€

### CONTORNI 6€

Purea di patate fatta in casa <sup>7</sup>  
*Purée de pomme de terre maison*

Melanzane grigliate e marinate all'aceto balsamico <sup>1-12</sup>  
*Aubergine grillée et marinée*

Insalata di rucola finocchi e Grana Padano <sup>7</sup>  
*Salade de roquette, fenouil et Grana Padano*

Legumi di stagione saltati <sup>7</sup>  
*Légumes de saison poêlés*

# DOLCI

TIRAMISU <sup>1-3-7</sup>

10€

•

SORBETTO AL LIMONI BIO E MENTA

*Sorbet fait maison au citron et à la menthe <sup>12</sup>*

10€

•

CREMINO AL CIOCCOLATO GUANAJA,  
ARANCIA AMARA E PEPE DI TIMUT

*Cremino au chocolat guanaja 70%, orange amère  
et poivre de timut <sup>1-3-7-12</sup>*

12€

•

MELE CANNELLA E RUM

*Pomme, cannelle et rhum <sup>1-3-7-8-12</sup>*

12€

•

TORTINA DI NOCCIOLA PIEMONTESE,  
GELATO ALLA CREMA PASTICCERA

*Tarte aux noisettes piémontaises et glace maison  
à la vanille de Tahiti <sup>1-3-7-8-12</sup>*

11€

---

**VINISSIMO**

ÉPICERIE • VINOThÈQUE • TRAITEUR • RESTAURANT

Inscrivez-vous à notre newsletter sur [vinissimo.lu](https://www.vinissimo.lu)

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

