

**DIVINO**

— FOOD & WINE —

## 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 légumes à l'huile et de compote de figues*

PETIT: 20€/GRAND: 26€

## TAGLIERI DI PESCE

*La tavolozza alici e ventresca*

### SALUMERIA DI PESCE

Degustazione di Salumi di pesce marinati e affumicati, pane tostato e burro montato <sup>1-7-12</sup>

*Dégustation de fine charcuterie de poisson marinée fumé, pain toasté et beurre monté*

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€

## ANTIPASTI

### IL CLASSICO

Crudo di Parma S ilario, Mozzarella di bufala e Focaccia Artigianale <sup>1-7</sup>

*Jambon cru de Parme "St. Ilario", mozzarella de bufflonne et focaccia artisanale*

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€

### LA TARTARA DI MANZO ALL'ITALIANA

Battuta di manzo all'olio Evo, pomodori secchi, capperi, olive e toast di brioche croccante <sup>3-7-12</sup>

*Tartare de boeuf à l'huile extra vierge, tomate séchées, câpres, et pain brioché croquant*

23€

### L'UOVO, ASPARAGI BIANCHI E TARTUFO

Cre moso di uovo BIO al Parmigiano 24 mesi Vacche rosse, Asparagi bianchi e tartufi <sup>3-7-12</sup>

*Crémeux d'oeuf bio au parmesan 24 mois vache rouge, asperges blanches et truffes*

24€

### PANBAGNATO, SGOMBRO, E BURRATA

Sgombro Marinato, Pan bagnato al pomodoro e basilico e Burrata Liquida <sup>1-4-7-12</sup>

*Maquereau mariné, compote de pain à la tomate et basilic et burrata liquide*

22€

### CANNOLO DI BRAZINO

Cannolo croccante, Battuto di Branzino, primosale di mucca e insalata di carciofo <sup>1-3-7-12</sup>

*Cannolo croustillante, tartare de Bar de ligne, Primosale, et salade d'artichaut*

23€

## PASTA E RISOTTO

### POMODORO

Fusillo "Verrigni", pomodoro S. Marzano, Basilico e parmigiano vacche rosse 24 mesi <sup>1-7</sup>

*Fusilli "Verrigni", tomates s. Marzano, basilic et parmesan vache rouge 24 mois*

25€

### LA CARBONARA

Spaghettoni, Crema d'uovo al pecorino, Pepe al mulinello e guanciale <sup>1-3-7-12</sup>

*Spaghettoni, crème d'oeuf au Pecorino, poivre au moulin et Guanciale croustillant*

25€

### IL RAVIOLINO IN BRODO

Raviolini arigianali, ricotta pepe e limone, punte d'asparago e brodo di crudo di Parma <sup>1-3-7-12</sup>

*Ravioli artisanal, ricotta poivre et citron, pois d'asperges et son bouillon de jambon de parme*

27€

### BIANCONIGLIO

Paccheroro di Verrigni, Ragù bianco di coniglio, fonduta di scalogni, pinoli, finocchietto e olive taggiasche <sup>1-7-12</sup>

*Pacchero trafilé en Or, ragù blanche de Lapin, échalote, pignon et olives taggiasche*

26€

### STRACOTTO DI TONNO

Tagliolini all'uovo, Tonno rosso Mediterraneo brasato, Datterino, Capperi e Origano fresco <sup>1-3-4-12</sup>

*Tagliolini à l'oeuf, thon rouge mediterranean mijotée, Tomato Datterino, capres et oregan Frais*

27€

### RISI & BISI

Riso Carnaroli di riso Buono, Pisellini Freschi, Gambero rosso e Burrata <sup>1-2-7-12</sup>

*Carnaroli de "Riso Buono", petits pois Frais, crevettes rouges et burrata*

29€

## CARNE & PESCE

### LA FASSONA IGP

Filetto di fassona IGP, Aceto balsamico Stravecchio, Parmigiano vacche rosse e Schiacciata di pisellini Freschi <sup>1-7-12</sup>

*Filet de Boeuf Fassona AOP, Vinaigre Balsamique Vieilli, Parmesan Vache rouge Et ecrasée de petit pois frais*

36€

### SALTIMBOCCA DI VITELLO

Rollata di vitello CBT, prosciutto di Parma, salvia, e la vignarola di primavera <sup>7-12</sup>

*Enroulade de veau de lait CBT, jambon de Parme, sauge, et Vignarola de Printemps*

33€

### L'AGNELLO FRITTO

Filetino di agnello di agnello fritto, Peperoni, portulaca, provolone del monaco <sup>1-3-7-12</sup>

*Filet d'agneau Pané et frit, mayonnaise de poivron rouge, Pourpier et provolone*

34€

### L'ARROSTINO DI PESCATRICE

Arrostino di Rana Pescatrice allo spiedo, Minestra di pomodori, olive taggiasche e Basilico <sup>1-4-7-12</sup>

*Rôti de lotte en brochette, Creme de tomates et basilic et olives taggiasche*

34€

### LA MUGNAIA DI BRANZINO

Branzino di pesca alla mugnaia, limone nero, porro fondente e dragoncello <sup>4-7-12</sup>

*Bar de ligne, citron noir fermenté, poireaux fondant et estragon*

35€

## ACCOMPAGNAMENTI 6€

Patate Nouvelle Arrosto

Melanzana Marinata all'aceto Balsamico <sup>12</sup>  
*Aubergine marinée au vinaigre balsamique*

Insalata di Datterino Siciliano e Tarallo <sup>1-12</sup>  
*Salade de Datterino sicilienne, et Tarallo*

Caponata di verdure in Agrodolce <sup>7-12</sup>  
*Mélange de légumes en aigre doux*

## DESSERT

TIRAMISÙ <sup>1-3-7-12</sup>

10€

•

SORBETTO ALLE CILIEGIE <sup>12</sup>

9€

•

MINISTRA DI FRAGOLE  
AL BASILICO, ZABAJONE GELATO,  
CROCCANTINO <sup>1-7-8-12</sup>

11€

•

UNA PERA AL VINO <sup>7-12</sup>

12€

•

LA TORTA AL CIOCCOLATO  
ALLA CAPRESE, GELATO AI FIORI  
D'ARANCIO <sup>7-8</sup>

12€

---

## VINISSIMO

ÉPICERIE • VINOOTHÈQUE • TRAITEUR • RESTAURANT

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

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

