

## DESSERT

### TIRAMISÙ <sup>1-3-7-12</sup>

*Crème légère d'œuf au mascarpone,  
biscuits Savoïardi, et café*

10€

### MILLEFOGLIE AI 3 CIOCCOLATI <sup>12</sup>

*Mille-feuille aux trois chocolats*

11€

### IL BONET ALLA PIEMONTESE <sup>1-3-7-12</sup>

*Pudding au chocolat, caramel et amaretti façon Piémontaise*

11€

### CACIO & PERE <sup>1-7-12</sup>

*Biscuit au beurre, tartare de poire épicé  
et sa panna cotta au fromage*

11€

### IL CAFFE GOURMAND <sup>1-7-12</sup>

*Petit tiramisu, glace vanille et petit bonnet au chocolat*

12€

### LA PICCOLA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI <sup>1-7-12</sup>

*Dégustation de fromages à l'assiette avec pain toasté et  
confiture*

12€

## VINISSIMO

ÉPICERIE FINE • 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



# VINISSIMO

## RESTAURANT



Choisissez votre vin parmi nos centaines de références en boutique  
et dégustez-le à votre table. Droit de bouchon 20 €.

## SALUMI & FORMAGGI

### IL CLASSICO

Crudo al Coltello, Mozzarella di Bufala IGP,  
Olive verde e Focaccia calda<sup>1-7</sup>

*Jambon de notre sélection au couteau,  
mozzarella de bufflone AOP et focaccia*

23€

### TAGLIERE DEL NORCINO

Selezione dei migliori Salumi italiani  
serviti con Focaccia calda e sott'Oli<sup>12</sup>

*Sélection de charcuteries fines italiennes,  
focaccia et légumes à l'huile*

PETIT: 21€/GRAND: 27€

### TAGLIERE DEI FORMAGGI

Selezione di Formaggi italiani in differenti  
stagionature con confetture e miele<sup>7-12</sup>

*Sélection des meilleurs fromages italiens  
de différents affinages accompagnés de confiture  
et de miel*

PETIT: 21€/GRAND: 27€

### TAGLIERE DEL CASARO

Degustazione di Mozzarella di bufala IGP,  
Burrata Pugliese,  
e Ricottina Miele e noci<sup>7-12</sup>

*Dégustation de mozzarella de bufflone AOP,  
burrata des Pouilles et ricotta au miel  
et aux noix*

23€

### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Selezione mista di salumi  
e Formaggi italiani,  
Focaccia, Sott'Oli e confetture<sup>7-12</sup>

*Sélection mixte de charcuteries et fromages italiens,  
focaccia, confiture et légumes à l'huile*

PETIT: 21€/GRAND: 27€

### IL PARMIGIANO VACCHE ROSSE CON ACETO BALSAMICO STRAVECCHIO "GIUSEPPE GIUSTI"<sup>7-12</sup>

*Parmesan de « Vache Rouge » et vinaigre  
balsamique "Giuseppe Giusti"*

17€

## ANTIPASTI

### 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 accompagnés  
de sa sauce au thon, anchois du Cantabrique,  
câpres et noisettes du Piémont grillées*

PETIT: 23€/GRAND: 28€

### L'ALICE DEL CANTABRICO

Acciughe del Cantabrico "Riserva",  
pane Tostato  
e Burro artigianale Montato<sup>1-4-7-12</sup>

*Anchois du Cantabrique,  
pain grillé et beurre artisanal fouetté*

20€

### CAPASANTA MARINATA

Capasanta marinata, pickles di verdure  
e consommé di patata arrosita<sup>1-3-7-12</sup>

*Noix de Saint Jacques marinées,  
consommé de pommes de terre rôties et pickles*

24€

### SALMONE CODA NERA

Salmone selvaggio affumicato,  
maionese di verdure, orzo perlato e ristretto  
al dragoncello<sup>1-4-7-12</sup>

*Saumon sauvage fumé «Coda Nera»,  
mayonnaise de légumes, orge perlé  
et réduction d'estragon*

24€

### CRUDO DI MANZETTA

Tartare di vitello al coltello, ventresca di tonno,  
zabaione salato e capperi e limone<sup>1-3-7-12</sup>

*Tartare de veau coupé au couteau, ventreche de thon,  
sabayon salé et câpres*

PETIT: 23€/GRAND: 28€

### L'OVETTO FRITTO

Uovo Bio panato e fritto, lenticchie di Castelluccio,  
cremoso al parmigiano e tartufi di stagione<sup>1-3-7-12</sup>

*Œuf bio pané et frit, lentilles de Castelluccio, crémeux  
de parmesan et truffe de saison*

23€

## PASTA E RISOTTO

### POMODORO & BASILICO

Spaghettoni di grano duro,  
Pomodoro s.Marzano Dop  
e basilico<sup>1-7-12</sup>

*Spaghettoni, tomates San Marzano AOP  
et basilic*

23€

### LA CARBONARA

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

*Rigatoni, crème d'œuf au pecorino,  
poivre du moulin et bacon croustillant*

25€

### CONIGLIO, PASTIS E OLIVE TAGGIASCHE

Fusilloni "Filotea" al Sugo di coniglio alle olive taggiasche  
profumato al pastis e rosmarino<sup>1-7-9-12</sup>

*Pâtes Fusilloni «Filotea» avec ragoût de lapin  
aux olives aromatisées au pastis et romarin*

26€

### IL RAGÙ' DI 24H

Tagliatelle artigianali al ragù di biancostato  
di manzo cotto dolcemente 24h,  
Parmigiano vacche brune e il suo fondo<sup>1-4-7-12</sup>  
*Tagliatelles maison au ragoût de côte de boeuf  
cuite à basse température pendant 24h, parmesan  
de vache brune*

26€

### IL GAMBERETTO ROSA

Carnaroli di riso buono allo zafferano,  
gambero rosa del Tirreno<sup>1-2-7-12</sup>

*Risotto à la crème de safran  
et crevettes roses méditerranéennes*

30€

### BOTTONI BURRO E ACCIUGA

Piccoli ravioli, burro e alici,  
Misticanza di erbe amare, limone verde<sup>1-4-7-12</sup>

*Raviolis beurre et anchois aux herbes amères et citron vert*

28€

## CARNE & PESCE

Tutti i nostri piatti sono serviti  
con pommes grenaille  
e insalata di rucola.

*Tous nos plats sont accompagnés  
de pommes de terre grenaille  
et d'une salade.*

### TOMAHAWK DI VITELLO

Costata di vitello con osso alla Griglia,  
sale dolce di cervia e salsa verde, patata<sup>4-7-8-12</sup>

*Côte de veau avec os grillé, sel doux de Cervia,  
sauce verte et pommes de terre grenaille*

40€

### IL MANZO ALL'OLIO

Biancostato di manzo cotto dolcemente,  
la sua salsa ridotta e polenta alla fontina<sup>1-7-12</sup>

*Côte de boeuf cuite à basse température  
et sa sauce réduite accompagnée  
de polenta à la Fontina*

37€

### POLLO & PEPERONI

Compressione di pollo arrosto,  
peperone arrostito  
e il suo fondo di rosmarino<sup>1-7-12</sup>

*Compression de poulet et poivrons rôtis,  
jus de romarin*

36€

### IL POLPO ROSTICCIATO

Polpo in 2 cotture, la sua maionese,  
pomodoro arrosto alla maggiorana  
e composta di patate e olive<sup>4-1-7-12</sup>

*Poulpe en deux cuissons et sa mayonnaise,  
tomates rôties à la marjolaine,  
compote de pommes de terres et olives*

37€

### WELLINGTON DI PESCE SPADA

Pesce spada in crosta, scarola alla partenopea,  
salsa di pinoli arrosto<sup>1-3-4-7-8-12</sup>

*Espadon en croûte,  
scarole à la parthénopeenne,  
sauce aux pignons rôtis*

40€