



Il Divino

Ristorante

Antipasti – Vorspeise – Appetizer

Burratina Pomodorini e Pesto € 14,80

Burrata an Basilikum Pesto auf Salat Bouquet und Kirschtomaten
Burrata with basil pesto on a salad bouquet and cherry tomatoes

Gamberoni alla Catalana € 15,50

2 Riesengarnelen mariniert in Kirschtomaten, Olivenöl extra Vergine,
rote Zwiebel und ital. Kräuter
2 king prawns marinated in cherry tomatoes, extra virgin olive oil, red onion

Carpaccio di Manzo € 16,50

Classic Rinder Carpaccio auf Rucola Salat
Cassical beef carpaccio with arugula salad

Vitello tonnato € 17,00

fein geschnittenes Kalbsfleisch an Thunfisch Creme mit Kapern
Finely sliced veal with tuna cream and capers

Antipasto Fantasia € 17,00

Fantasia Vorspeise des Haus
Plate of mixed italian appetizers

Antipasto all'Italiana (ab 2 Personen) € 29,00

Holzbrett Platte mit ital. Salami Mix, Porchetta(römisches Spanferkel) Parmaschinken,
Oliven, Mortadella aus Bologna, getrocknete Tomaten und Artischocken
Wooden platter with Italian salami mix, porchetta (Roman suckling pig), Parma ham, olives, bologna mortadella, dried tomatoes and artichokes

Insalata – Salate- Salads

Insalata di Pomodori e Tonno € 13,50

Tomaten, Zwiebel, Thunfisch, Basilikum, Olivenöl extra Vergine
Tomatoes, onion, tuna, basil, extra virgin olive oil

Insalata Rucola e Pere € 14,50

Rucolasalat mit Birne, gehobeltem Parmesan und ital. Dressing
Rocket salad with pear, grated Parmesan with Italian dressing

Insalata Caprese € 15,50

Büffelmozzarella – Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella - tomatoes and basil





Il Divino

Ristorante

Zuppa - Suppe- Soups

Cappeletti in Brodo € 8,50
hausgemachte gefüllte Nudeln in Rinderbouillon
homemade stuffed noodles in beef bouillon

Crema di Scalogno e Porcini € 9,50
Steinpilz und Schalotten Zwiebel Creme
Porcini mushroom and shallot onion cream

Pasta – Nudeln - noodles

Fettuccine alla Zingara € 18,50
Bandnudeln mit Filetspitzen und Paprikastreifen
Tagliatelle with fillet tips and pepper strips

Pasta ripiena del Giorno € 18,50
Gefüllte Nudeln des Tages
Stuffed pasta of the day

Rigatoni al Cinghiale € 18,50
Rohrnudeln mit Wildschweinragout, toskanische Spezialität
Tube pasta with wild boar ragout, Tuscan specialty

Taglierini Capesante e Gamberi € 19,50
Feine Bandnudeln mit Jakobsmuscheln, Garnelen, in Hummersauce
Fine ribbon noodles with scallops, prawns, in lobster sauce

Taglierini al Tartufo nero € 27,00
feine Bandnudeln mit schwarzem Trüffel
Fine ribbon noodles with black truffl

Vegetariano - Vegetarisch

Rosticciata di Verdure € 14,50
Gegrillte Aubergine, Zucchini, gratinierte Paprika und Tomaten
Grilled eggplant, zucchini, gratinated peppers and tomatoes

Spaghetti al Pesto rosso € 16,50
Spaghetti mit rotem Pesto
Spaghetti with red pesto

Orecchiette Burrata e Pesto € 17,50
Nudelspezialität aus Apulien, mit Burrata, Kirschtomaten und Basilikum Pesto
Pasta specialty from Puglia, with burrata, cherry tomatoes and basil pesto





Il Divino

Ristorante

Carne – Fleisch – Meat

Guancia di Manzo Brasato € 24,80

Geschmorte Ochsenschäcken mit Kartoffelpüree und Gemüse
Braised ox cheeks with mashed potatoes and vegetables

Straccetti Rucola Parmigiano e Porcini € 27,50

Gebratene fein geschnittene Rinderhüfte mit Steinpilze,
auf Rucola und gehobeltem Parmesan
Roasted finely sliced beef rump with porcini mushrooms, on rocket and parmesan cheese

Filetto di Vitello al Gorgonzola e Pepe € 29,50

Kalbsfilet an Gorgonzola und grüner Pfeffersauce
Veal fillet with gorgonzola and green pepper sauce

Filetto di Manzo al Tartufo nero € 38,50

Rinderfilet an schwarzer Sommertrüffel Sauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Fillet of beef in a black summer truffle sauce with rosemary potatoes and vegetables

Pesce – Fisch – fish

Gamberoni rossi Aglio e Olio € 28,50

Wildfang rote Gambas, in Olivenöl und Knoblauch gebraten
Wild-caught red prawns, fried in olive oil and garlic

Tagesempfehlung (täglich frisch)

(fragen Sie bitte unseren Service oder schauen Sie auf unseren ausgestellten Tafeln)

Als Beilage zum Hauptgericht servieren wir gebackene Kartoffeln und mediterranes Gemüse!

Extra Beilage z.B. Nudeln ab € 4,50

Dessert

Semifreddo al Cioccolato € 9,50

Halbgefrorenes Schokoladeneis
Semi-frozen chocolate ice cream

Sorbetto al Limone € 9,50

Zitronensorbet
Lemon sorbet

Cassata Gelato € 9,50

Sizilianisches Eis
Sicilian ice cream

Zabaglione con Frutti di Bosco € 14,50

Zabaglione mit Waldbeeren (am Tisch zubereitet)
Zabaglione with wild berries (prepared at the table)





Il Divino

Ristorante

Pizza Pala (20x30 cm) - Pinsa Romana – Trend aus Rom

Margherita € 12,50

Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
Tomato sauce, mozzarella and basil

Due Salami € 16,50

Tomatensauce, Salami Milano, Salami Calabrese, Mozzarella
Tomato Sauce, Salami Milano, Salami Calabrese, Mozzarella

Tonno e Cipolla € 16,50

Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella
Tuna, onions, tomato sauce, mozzarella

Siciliana € 17,50

Mozzarella, getrocknete Tomaten, Oliven, Kapern, Sardellen und Basilikum, scharf
Mozzarella, dried tomatoes, olives, capers, anchovies and basil, hot

Salciccia e Friarelli € 18,50

Ital. Wurst, Stängelkohl, Tomatensauce und Mozzarella
Ital. Sausage, stem cabbage, tomato sauce and mozzarella

Porchetta Romana € 19,50

Tomaten, Mozzarella, römisches Spanferkel
Tomatoes, mozzarella, roast suckling pig

Rugantina € 19,50

Tomatensauce, Rucola, Parmesan, Mozzarella, Parmaschinken
Tomato sauce, rocket, parmesan, mozzarella, parma ham

Focaccia bianca € 5,50

Fladenbrot mit Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch
Flatbread with rosemary, olive oil, garlic

Focaccia rossa € 7,50

Fladenbrot mit Tomatensauce, Oregano, Knoblauch
Flatbread with tomato sauce, oregano, garlic





Il Divino
Ristorante



Die Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung.



Il Divino
Ristorante



Die Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung.