



Il Divino Ristorante

Antipasti – Vorspeise – Appetizer

- Carpaccio di Manzo** € 18,00
Classic Rinder Carpaccio auf Rucola Salat
Cassical beef carpaccio with arugula salad
- Antipasto Fantasia** € 18,00
Fantasie Vorspeise des Haus
Plate of mixed italian appetizers
- Vitello tonnato** € 18,50
fein geschnittenes Kalbsfleisch an Thunfisch Creme mit Kapern
Finely sliced veal with tuna cream and capers
- Capesante alla Zucca** € 19,50
Jakobsmuscheln auf Kürbiscremesauce
Scallops on pumpkin cream sauce

Insalata – Salate- Salads

- Insalata di Barbabietole e Caprino** € 14,50
Rote Bete Salat mit Ziegenkäse
Beetroot salad with goat cheese
- Insalata Royal** € 14,50
Gemischter Blattsalat, mit Thunfisch und Zwiebeln
Mixed leaf salad with tuna and onions
- Rucola Parmigiano e Pomodori** € 15,50
Rucolasalat, gehobelter Parmesan und Tomaten
Rocket salad, shaved parmesan and tomatoes
- Insalata Caprese** € 16,00
Büffelmozzarella – Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella - tomatoes and basil

Zuppa - Suppe- Soups

- Crema di Pomodoro** € 8,50
Tomatencremesuppe
Cream of tomato soup
- Crema di Zucca** € 8,50
Kürbiscremesuppe
pumpkin cream soup





Il Divino

Ristorante

Brot (auf Bestellung)
Dip

Korb 6 Scheiben € 3,00
€ 0,50

Pasta – Nudeln - noodles - Risotto - rice dish

Ravioli di Carne

€ 17,50

Ravioli gefüllt mit Rindfleisch, in Butter und Parmesan geschwenkt
Ravioli filled with beef, tossed in butter and parmesan

Fettuccine alla Zingara

€ 18,50

Bandnudeln mit Filetspitzen und Paprikastreifen
Tagliatelle with fillet tips and pepper strips

Rigatoni al Cinghiale

€ 19,50

Dicke Rohrnudeln mit Wildschein Ragout
Thick tubular pasta with wild boar ragout

Tagliatelle Mare e Monti

€ 19,50

Bandnudeln mit Steinpilze und Garnelen
Tagliatelle with porcini mushrooms and shrimp

Linguine allo Scoglio

€ 19,50

Bandnudeln mit Meeresfrüchten
Ribbon noodles with seafood

Vegetariano - Vegetarisch

Spaghetti al Pesto Genovese

€ 16,50

Spaghetti mit grünem Pesto (Genoveser Art)
Spaghetti with green pesto (Genovese style)

Pesce – Fisch – fish

Calamaretti alla Luciana

€ 26,50

Baby Calamari in Kirschtomaten Sauce
Baby calamari in cherry tomato sauce

Gamberoni all'Aglio

€ 29,50

5 Riesengarnelen in Olivenöl und Knoblauch gebraten
5 king prawns fried in olive oil and garlic

Polpo alla Griglia su Salsa d'Agrumi

€ 29,50

Gegrillter Oktopus auf feiner Agrume´ Sauce
Grilled octopus on a fine citrus sauce

Fisch - Tagesempfehlung (täglich frisch)





Il Divino

Ristorante

Carne – Fleisch – Meat

Straccetti Rucola Parmigiano e Porcini € 28,50

Gebratene fein geschnittene Rinderhüfte mit Steinpilze,
auf Rucola und gehobeltem Parmesan

Roasted finely sliced beef rump with porcini mushrooms, on rocket and parmesan cheese

Ossobuco alla Milanese € 29,50

Geschmorte Kalbshaxenscheibe nach Mailänder Art zubereitet,
mit Safran Risotto

Braised veal knuckle slice prepared Milanese style, with saffron risotto

Spezzatino d'Agnello alla Romana € 29,50

Lammragout nach römischer Art zubereitet

Roman-style lamb stew

Filetto ai Marroni € 34,50

Rinderfilet an Maronen Sauce

Beef fillet in chestnut sauce

Als Beilage zum Hauptgericht servieren wir gebackene Kartoffeln und Gemüse der Saison.

Extra Beilage z.B. Nudeln ab € 4,50

Dessert

Semifreddo al Cioccolato € 10,50

Halbgefrorenes Schokoladeneis *Semi-frozen chocolate ice cream*

Semi-frozen chocolate ice cream

Sorbetto al Limone € 10,50

Zitronensorbet *Lemon sorbet*

Cassata Gelato € 10,50

Sizilianisches Eis *Sicilian ice cream*

Soufle'al Cioccolato con Salsa Vaniglia € 10,50

Schoko Soufflé auf Vanillesauce *Chocolate soufflé on vanilla sauce*





Il Divino

Ristorante

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

Margherita

€ 13,50

Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
Tomato sauce, mozzarella and basil

Due Salami

€ 17,50

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

Tonno e Cipolla

€ 17,50

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

Mortadella

€ 17,50

Tomatensauce, Mozzarella, Mortadella aus Bologna
Tomato sauce, mozzarella, bologna mortadella

Vesuviana

€ 18,50

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and olives

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

Allergeninformation

Schriftliche Informationen über Zutaten in unseren Produkten, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie gerne **auf Nachfrage**.

