

IL DIVO

Trattoria | Pizzeria | Bar

SINCE 2019

*"Where guests become friends and
dishes become creations."*

www.il-divo.de

MENU

Antipasti

ANTIPASTO ITALIANO^{A,E,F} verschiedene Salumi Italiani, Parmesan, Verdura mista	12,90 €
BRUSCHETTA CLASSICA^A Selbstgebackenes Brot mit Tomatenwürfeln und Basilikum	5,50 €
VERDURA MISTA Frisch gegrilltest Gemüse der Saison	8,50 €
VITELLO TONNATO^{2,C,D,E} Kaltes Kalbfleisch mit einer Thunfischsoße überzogen	12,90 €
CAPRESE DI BUFALA^E 100% Büffelmilchmozzarella mit frischen Tomatenscheiben	10,50 €
PIZZA PANE^A Hausgemachtes Pizzabrot	4,90 €

Insalate

INSALATA MISTA PICCOLA Kleiner, gemischter Salat	4,50 €
INSALATA MISTA GRANDE Großer, gemischter Salat	6,50 €
INSALATA TONNO^D Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebel	8,90 €
INSALATA POLLO Gemischter Salat, in einer warmen Balsamico-Soße, dazu Hähnchenbruststreifen	11,90 €

ALLERGENE:

A – WEIZEN
B – KREBSTIERE
C – EIER
D – FISCH
E – MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
F – SULPHITE
G – LUPINE
H – GERSTE
N – WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

1 – FARBSTOFFE
2 – KONSERVIERUNGSSTOFFE
3 – PHOSPHAT
4 – GESCHMACKSVERSTÄRKER
5 – ANTIOXIDATIONSMITTEL
6 – SÜßUNGSMITTEL
7 – KOFFEIN
8 – CHININHALTIG
9 – ASPARTAM

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN

MENU

Pasta

PACCHERI ALLA SORRENTINA CON
MELANZANE FRITTE ^{A,E} 12,90 €

In der Pfanne geschwenkte Mozzarella fior di latte,
Parmesan, fein geschnittene, frittierte Auberginen
und dazu traditionell zubereitete Tomatensoße

RIGATONI CREMA ^{A,E} 9,90 €

Mit Pancetta, Radicchio und Pistazien in
einer Parmesansahnesoße

SPAGHETTI AGLIO, OLIO
CON COZZE E MENTA^A 10,90 €

Mit extra virgin Olivenöl, Knoblauch,
frische Minze und Miesmuscheln

SPAGHETTI MARI E MONTI^{A,E} 13,90 €

Mit Garnelen und frischen Champignons
in einer Tomatenweißweinssoße
und dazu ein Schuss Sahne

RIGATONI BOLOGNESE 10,50 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße und
Rinderhack von der Metzgerei Weißschuh

Für unsere Gäste benutzen wir ausschließlich 100 prozentige, italienische
Weizenpasta der Marke RUMMO oder traditionell hausgemachte Pasta.



ALLERGENE:

A – WEIZEN
B – KREBSTIERE
C – EIER
D – FISCHE
E – MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
F – SULPHITE
G – LUPINE
H – GERSTE
N – WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

1 – FARBSTOFFE
2 – KONSERVIERUNGSSTOFFE
3 – PHOSPHAT
4 – GESCHMACKSVERSTÄRKER
5 – ANTIOXIDATIONSMITTEL
6 – SÜßUNGSMITTEL
7 – KOFFEIN
8 – CHININHALTIG
9 – ASPARTAM

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN

MENU

Pizza

PIZZA SPIANATA E BUFALA^{A,2,E} 13,90 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Spianata (pikante Salami), 100% Büffelmozzarella, Oregano, Olivenöl und frisch geriebener, 24 Monate gereifter Parmesankäse

PIZZA CON BOCCONCINO DI BUFALA E PESTO FRESCO^{A,2,E} 11,90 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße. Mozzarella fior di latte, frischem Bocconcino aus Büffelmozzarella und selbstgemachtem Basilikum-Pesto

PIZZA PANCETTA, GORGONZOLA E NOCI^{A,2,E} 12,90 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße. Mozzarella fior di latte, italienische Variante des Bauchspecks vom Schwein, Gorgonzola und Walnüsse

PIZZA CON RICOTTA SALATA E SPINACI^{A,2,E} 10,90 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße. salzigen Ricotta Splittern und frischem Babyblattspinat

PIZZA MARGHERITA^{A,2,E} 7,50 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte und Basilikum

PIZZA SALAME^{A,2,E} 8,00 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte und Frühlingssalami

PIZZA PROSCIUTTO^{A,2,3,E} 8,00 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte und Hinterschinken

PIZZA 4 STAGIONI^{A,2,3,E} 9,00 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Frühlingssalami, italienischer Hinterschinken, Champignons und Artischocken

PIZZA PARMA^{A,2,E} 10,50 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, italienischer Rohschinken, frischem Rucola und Parmesansplittern

PIZZA TONNO E CIPOLLA^{A,2,E,D} 9,00 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Thunfisch und Zwiebel

PIZZA NAPOLI^{A,2,E,D} 8,50 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Sardellen und Oliven

ALLERGENE:

A – WEIZEN
B – KREBSTIERE
C – EIER
D – FISCH
E – MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
F – SULPHITE
G – LUPINE
H – GERSTE
N – WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

1 – FARBSTOFFE
2 – KONSERVIERUNGSSTOFFE
3 – PHOSPHAT
4 – GESCHMACKSVERSTÄRKER
5 – ANTIOXIDATIONSMITTEL
6 – SÜßUNGSMITTEL
7 – KOFFEIN
8 – CHININHALTIG
9 – ASPARTAM

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN

MENU

Il Divo Speciale

Pasta fresca

**CICATELLE CON FILETTO ARGENTINO
PESTO E NOCI^{A,E} 17,90 €**

Traditionelle, hausgemachte Pasta
(nach pugliesischer Art) mit argentinischen
Rinderfiletstreifen und selbstgemachtem
Basilikum-Pesto mit Walnüssen

**ORECCHIETTE CON SALSICCIA E PORCINI
ALLA CREMA DIE VINO BIANCO^{A,2,E} 15,90 €**

Traditionelle, hausgemachte Pasta
(nach pugliesischer Art) mit einzigartiger
italienischer Wurst, Steinpilzen und
hausgemachter Cocktailtomatensoße
in einer Weißweinsoße

**SCIALATELLI IL DIVO CON
GAMBERONI^{A,E,F} 16,90 €**

Traditionelle, hausgemachte Pasta
(nach napoletanischer Art) mit hausgemachter
Cocktailtomatensoßem Rucola, Parmesansplittern
und 3 Riesengarnelen

Carne

**ARGENTINISCHES RINDERFILET
AL VINO ROSSO 28,90 €**

220g Argentinisches Rinderfilet mit einer
hausgemachten Rotweinsoße und frischem,
saisonaem Gemüse

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
CON MENTA^A 21,90 €**

Kalbsmedaillons mit italienischem
Rohschinken und Minze in einer Weißweinsoße,
dazu frische Pasta

SCALOPPINA AI FUNGHI^A 19,90 €

Kalbsmedaillons mit frischen Champignons
in einer Weißweinsoße, dazu frische Pasta

ALLERGENE:

A - WEIZEN
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH
E - MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
F - SULPHITE
G - LUPINE
H - GERSTE
N - WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

1 - FARBSTOFFE
2 - KONSERVIERUNGSSTOFFE
3 - PHOSPHAT
4 - GESCHMACKSVERSTÄRKER
5 - ANTI-OXIDATIONSMITTEL
6 - SÜßUNGSMITTEL
7 - KOFFEIN
8 - CHININHALTIG
9 - ASPARTAM

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN

MENU

Aperitivo *Aperitif*

MARTINI BIANCO, ROSSO ^F	3,80 €
CAMPARI SODA, ORANGE ¹	0,2L 4,50 €
PROSECCO ^F	0,1L 3,50 €
PROSECCO APEROL ^B	0,1L 3,90 €
APEROL SPRITZ ^B	0,2L 5,50 €
CRODINO ALKOHOLFREI	2,50 €

Bevande Calde *Heißgetränke*

ESPRESSO	1,90 €
DOPPIO	3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO ^E	2,20 €
ESPRESSO CORRETTO ^E	3,20 €
TASSE KAFFEE	2,50 €
CAPPUCCINO ^E	2,80 €
LATTE MACCHIATO ^E	3,50 €
HEIßE SCHOKOLADE ^E	3,20 €
TASSE TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	2,90 €

ALLERGENE:

A - WEIZEN
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH
E - MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
F - SULPHITE
G - LUPINE
H - GERSTE
N - WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

1 - FARBSTOFFE
2 - KONSERVIERUNGSSTOFFE
3 - PHOSPHAT
4 - GESCHMACKSVERSTÄRKER
5 - ANTI-OXIDATIONSMITTEL
6 - SÜßUNGSMITTEL
7 - KOFFEIN
8 - CHININHALTIG
9 - ASPARTAM

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN

MENU

Analcolici *Alkoholfreie Getränke*

ENSINGER GOURMET CLASSIC	0,25L 2,50 € 0,75L 4,50 €
ENSINGER GOURMET STILL	0,25L 2,50 € 0,75L 4,50 €
COLA ^{1,5,7} , COLA ZERO ^{1,5,7,9} , FANTA ^{1,5} , SPRITE ^{1,5} , MEZZO-MIX ^{1,5,7}	0,3L 2,90 €
BITTER LEMON, TONIC, GINGER ALE ^{1,7,8}	0,2L 2,90 €
JOHANNISBEER-, BANANEN- UND MARACUJANEKTAR	0,2L 3,50 € 0,4L 4,20 €
APFEL- UND ORANGENSAFT	0,2L 3,50 € 0,4L 4,20 €
NEKTARE UND SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTICH	0,2L 3,00 € 0,4L 3,70 €

Birre *Biere*

FÜRSTENBERG PILS ^H	0,33L 2,90 €
FÜRSTENBERG ALKOHOLFREI PILS ^H	0,33L 2,80 €
HACKER-PSCHOR ^H	0,5L 3,50 €
HACKER-PSCHOR RADLER ^H	0,5L 3,50 €
PAULANER KRISTALL ^A	0,5L 3,50 €
PAULANER HEFE HELL ^A	0,5L 3,50 €
PAULANER HEFE DUNKEL ^A	0,5L 3,50 €
PAULANER HEFE HELL ALKOHOLFREI ^A	0,5L 3,30 €
FÜRSTENBERG PILS ^H	0,33L 2,90 €
BIRRA ICHNUSA ^H	0,33L 3,50 €
BIRRA MORETTI ^H	0,33L 3,50 €

ALLERGENE:

A – WEIZEN
B – KREBSTIERE
C – EIER
D – FISCH
E – MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
F – SULPHITE
G – LUPINE
H – GERSTE
N – WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

1 – FARBSTOFFE
2 – KONSERVIERUNGSSTOFFE
3 – PHOSPHAT
4 – GESCHMACKSVERSTÄRKER
5 – ANTIOXIDATIONSMITTEL
6 – SÜßUNGSMITTEL
7 – KOFFEIN
8 – CHININHALTIG
9 – ASPARTAM

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN

MENU

Liquori Spirituosen

GRAPPA	2CL 3,90 €
SAMBUCA, RAMAZZOTI, AVERNA, AMARO DEL CAPO	2CL 3,50 €
FERNET BRANCA, JÄGERMEISTER	2CL 3,50 €

Vini Weine

VINO DI CASA / HAUSWEIN ^F	0,2L 3,90 €
WEINSCHORLE ^F	0,25L 2,90 €

ALLERGENE:

A - WEIZEN
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH
E - MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)
F - SULPHITE
G - LUPINE
H - GERSTE
N - WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

1 - FARBSTOFFE
2 - KONSERVIERUNGSSTOFFE
3 - PHOSPHAT
4 - GESCHMACKSVERSTÄRKER
5 - ANTI-OXIDATIONSMITTEL
6 - SÜßUNGSMITTEL
7 - KOFFEIN
8 - CHININHALTIG
9 - ASPARTAM

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN
UND ALLERGENEN