

M E N U



IL DIVO

L'UNICA TRATTORIA

M E N U

T A P A S I T A L I A N O

Antipasti Tiramisu^E 5,50 €

Fein geschnittene und gegrillte Auberginen, Zucchini, Spargel mit Pinienkerne-Pumpnickel-Crumble verfeinert auf einer Parmesan-Frischkäse-Quark-Creme

Caprese Primavera^E 8,90 €

Büffelmozzarella mit frischen Erdbeeren und Kirschtomaten der Saison, das Ganze abgerundet durch ein Italienisches Kräuter-Zitronendressing

Divo's Carpaccio^{2,C,E} 9,90 €

Feines Rucola auf Rinderfilet Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen, gegrillten Kräuterseitlingen und Parmesanspähen, dazu eine Parmesan-Mayo-Creme

Vitello Tonato^{2,C,D,E} 7,90 €

Kaltes Kalbsfleisch mariniert mit feiner Thunfischsoße, frischen Kapern und Baby Leaf Blätter

Tris di Bruschetta^{A,D,E} 9,50 €

Frische Tomaten, feine Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum
Frischer Büffel Mozzarella, Walnüsse und Birnen
Brunoise
Frischer Lachstatar und Avocado

Allergene

A - Weizen
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Milch (einschließlich Laktose)
F - Sulfite
G - Lupine
N - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Phosphat
4 - Geschmacksverstärker
5 - Antioxidationsmittel
6 - Süßungsmittel
7 - Koffein
8 - Chininhaltig
9 - Aspartam



M E N U

I N S A L A T E

Piccolina

5,50 €

Feine Blätter aus Lollo Rosso, Lollo Bianco, Friesee, Rucola und Baby Leaf Bouquet mit Kirschtomaten, Gurken-Möhren Brunoise in Balsamico Vinaigrette

Grande

7,50 €

Feine Blätter aus Lollo Rosso, Lollo Bianco, Friesee, Rucola und Baby Leaf Bouquet mit Kirschtomaten, Gurken-Möhren Brunoise in Balsamico Vinaigrette

Venedig^D

13,90 €

Feine Blätter aus Lollo Rosso, Lollo Bianco, Friesee, Rucola und Baby Leaf Bouquet mit Kirschtomaten, Gurken-Möhren Brunoise in Balsamico Vinaigrette, dazu in Sesam gebratene Hähnchenbrust

Lou's Salad^D

19,90 €

Feine Blätter aus Lollo Rosso, Lollo Bianco, Friesee, Rucola und Baby Leaf Bouquet mit Kirschtomaten, Gurken-Möhren Brunoise in Balsamico Vinaigrette dazu 4 gegrillte Riesengarnelen, Avocado und Mandel Blätter

Allergene

A - Weizen
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Milch (einschließlich Laktose)
F - Sulfite
G - Lupine
N - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Phosphat
4 - Geschmacksverstärker
5 - Antioxidationsmittel
6 - Süßungsmittel
7 - Koffein
8 - Chininhaltig
9 - Aspartam



M E N U

D I V O ' S P A S T A

Ballo dell Spaghetti^{A,E} 11,90 €

Spaghetti mit einer Tapenade aus Schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten - geschwenkt in Alio-Olio-Balsamico dazu frische Büffel-Mozzarella und Pinienkerne

IL Toro^A 15,90 €

Hausgemachte Fettuccini mit argentinischen Rinderfiletspitzen, Kräuterseitlingen und Kirschtomaten in einer Portweinsoße, abgerundet mit karamellisierten Zwiebeln

Verde bacia Rosa^{A,D,E} 15,90 €

Hausgemachte Parpadelle mit gegrilltem Lachs und 2 Riesengarnelen in einem Avocado-Basilikum-Pesto - dazu grüner Spargel

Crema Luis^{A,E} 11,90 €

Selbstgemachte Gnocchi mit einer feiner Gorgonzola Creme dazu Rucola, Pinienkerne und Feigen

Allergene

A - Weizen
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Milch (einschließlich Laktose)
F - Sulfite
G - Lupine
N - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Phosphat
4 - Geschmacksverstärker
5 - Antioxidationsmittel
6 - Süßungsmittel
7 - Koffein
8 - Chininhaltig
9 - Aspartam



M E N U

D I V O ´ S P A S T A

C L A S S I C A

Bologna^A 10,90 €

Rigatoni mit traditionell zubereiteter Tomatensoße und reinem Rinderhack

Sorrentina^{A,E} 13,90 €

Hausgemachte Paccheri geschwenkt mit Mozzarella fior di latte und Parmesan, das Ganze in einer Kirschtomatensoße, dazu ein frittiertes Auberginennest

Divo´s Cacio e Pepe^{A,E} 12,90 €

Spaghetti in einer Pecorino-Romano-Creme, Pfeffer, verfeinert mit Zucchini Blüten

Allergene

A - Weizen
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Milch (einschließlich Laktose)
F - Sulfite
G - Lupine
N - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Phosphat
4 - Geschmacksverstärker
5 - Antioxidationsmittel
6 - Süßungsmittel
7 - Koffein
8 - Chininhaltig
9 - Aspartam



M E N U

P I Z Z A

PIZZA SPIANATA

E BUFALAA^{A,2,E}

13,90 €

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

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

11,90 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, frischem Bocconcino auf 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}

9,90 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, salzige Ricotta Splitter und frischem Blattspinat

Allergene

A - Weizen
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Milch (einschließlich Laktose)
F - Sulfite
G - Lupine
N - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Phosphat
4 - Geschmacksverstärker
5 - Antioxidationsmittel
6 - Süßungsmittel
7 - Koffein
8 - Chininhaltig
9 - Aspartam



M E N U

P I Z Z A

PIZZA MARGHERITA^{A,2,E} 8,90 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, frischem Basilikum und ein Hauch von Olivenduft

PIZZA SALAME^{A,2,E} 9,90 €

Mit traditionell zubereiteter Tomatensoße, Mozzarella fior di latte und Frühlingssalami

PIZZA PROSCIUTTO^{A,2,3,E} 9,90 €

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

PIZZA 4 STAGIONI^{A,2,3,E} 11,90 €

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

Allergene

A - Weizen
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Milch (einschließlich Laktose)
F - Sulfite
G - Lupine
N - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Phosphat
4 - Geschmacksverstärker
5 - Antioxidationsmittel
6 - Süßungsmittel
7 - Koffein
8 - Chininhaltig
9 - Aspartam



M E N U

P I Z Z A

PIZZA PARMA^{A,2,E} 12,90 €

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

PIZZA TONNO E CIPOLLA^{A,2,E,D} 10,90 €

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

PIZZA NAPOLI^{A,2,E,D} 10,50 €

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

Allergene

A - Weizen
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Milch (einschließlich Laktose)
F - Sulfite
G - Lupine
N - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Phosphat
4 - Geschmacksverstärker
5 - Antioxidationsmittel
6 - Süßungsmittel
7 - Koffein
8 - Chininhaltig
9 - Aspartam



M E N U

C A R N E E P E S C E (F I S C H & F L E I S C H)

Torino

30,90 €

Argentinisches Rinderfilet Medaillon ummantelt von italienischem Rohschinken mit flambierten Apfelspalten, karamellierte Zwiebeln auf einer Portweinsoße, dazu Bratkartoffeln

Vitellino^E

24,90 €

Kalbs Medaillons mit Büffelmozzarella überbacken, frische Feigen und flambierte Aubergerrinnen im Honigduft, dazu Bratkartoffeln

Salmone^{D,E}

21,90 €

Gegrillter Lachsfilet mit Vongole-Zitronen-Creme, dazu Zucchini Blüten und Salzkartoffeln

Duetto Divo^D

25,90 €

Lachsfilet im Duett mit Riesengarnelen in Alio Olio mariniert, abgelöscht mit Prosecco und ein Hauch von Zitrone auf einer Hummer-Butter-Creme, dazu Bratkartoffeln

Allergene

- A - Weizen
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fische
- E - Milch (einschließlich Laktose)
- F - Sulfite
- G - Lupine
- N - Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 - Farbstoffe
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Phosphat
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - Antioxidationsmittel
- 6 - Süßungsmittel
- 7 - Koffein
- 8 - Chininhaltig
- 9 - Aspartam



M E N U

D E S S E R T

U N S E R E K L E I N E
A B E R F E I N E A U S W A H L

Travis Tiramisu^{A,E} 7,90 €

Cookies, Nutella-Mascarpone
Creme mit Reeses Puffs Flocken
und weißer Schokoladensoße

Coco Berry^E 5,90 €

Frische Erdbeeren in
Raffaello Creme

Allergene

A - Weizen
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Milch (einschließlich Laktose)
F - Sulfite
G - Lupine
N - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Phosphat
4 - Geschmacksverstärker
5 - Antioxidationsmittel
6 - Süßungsmittel
7 - Koffein
8 - Chininhaltig
9 - Aspartam



M E N U

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

BIERE

FÜRSTENBERG	0,33L	2,80 €
PILS^H		
FÜRSTENBERG	0,33L	2,90 €
ALKOHOLFREI PILS^H		
HACKER-PSCHOR^H	0,5L	3,50 €
HACKER-PSCHOR	0,5L	3,50 €
RADLER^H		
PAULANER	0,5L	3,50 €
KRISTALL^A		
PAULANER	0,5L	3,50 €
HEFE HELL^A		
PAULANER	0,5L	3,50 €
HEFE DUNKEL^A		
PAULANER	0,5L	3,50 €
HEFE HELL		
ALKOHOLFREI^A		
BIRRA ICHNUSA^H	0,25L	14,50 €
BIRRA MORETTI^H	0,25L	14,50 €

Allergene

A - Weizen
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Milch (einschließlich Laktose)
F - Sulfite
G - Lupine
N - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Phosphat
4 - Geschmacksverstärker
5 - Antioxidationsmittel
6 - Süßungsmittel
7 - Koffein
8 - Chininhaltig
9 - Aspartam

