

Antipasti - Vorspeise - Appetizer

Involtini di Melanzane alla Parmigiana

€ 11,50

Auberginen Röllchen mit Mozzarella und Parma Schinken gefüllt überbacken mit Tomatensauce und Parmesan Käse

Rolled eggplants filled with mozzarella and Parma ham, gratinated with tomatoe sauce and parmesan

Salciccia al Pomodoro

€ 12,00

ital. Edelmurst an pikanter Tomatensauce

Italian sausage with spicy tomato sauce

Carpaccio di Manzo

€ 13,00

Classic Rinds Carpaccio auf Rucola Salat

Cassical beef carpaccio with arugula salad

Fagioli e Cozze

€ 13,00

Bohneneintopf mit Miesmuscheln

Bean stew with mussels

Assagini di Antipasto

€ 14,50

Fantasie Vorspeise des Haus

Plate of mixed italian appetizers

Vitello tonnato

€ 15,00

fein geschnittenes Kalbsfleisch an Thunfisch Creme mit Kapern

Finely sliced veal with tuna cream and capers

Crostini di Fegato e Tartufo

€ 16,50

geröstete Ciabatta Scheiben mit Kalbsleber Pastete und schwarzen Trüffel

Roasted ciabatta slices with calf's liver pate and black truffle

Carpaccio di Pesce Spada al Pepe rosa

€ 17,00

feingehackter Schwertfisch mit rosa Pfeffer

finely chopped swordfish with pink pepper





Il Divino

Ristorante

Insalata - Salate

Insalata di Barbabietole e Formaggio

€ 10,50

Rote Beete Salat mit Schafskäse

Beet roots with feta cheese

Insalata del Burino

€ 10,50

Feldsalat, Kartoffel, Zwiebel und Speck

Lamb's lettuce, potatoes, onions and bacon

Rucola e Parmigiano

€ 11,00

Rucolasalat mit Parmesan, Kirschtomaten, Öl und Balsamico-Creme

Arugula salad with parmesan, cherry tomatoes, olive oil and Balsamico

Insalata di Mele, Noci e Parmigiano

€ 12,50

Babyspinat, Apfel, Walnüsse, gehobelter Parmesan

und Senfsaucen-Dressing

Baby spinach, apples, wal nuts and sliced parmesan with mustard dressing

Radicchio di Castelfranco Alici e Parmigiano

€ 12,50

Castelfranco Radicchio Salat mit Sardellen und gehobelten Parmesan

Castelfranco radicchio salad with anchovies and planed parmesan

Insalata Caprese

€ 13,50

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl Extra Vergine

Buffalo mozzarella, tomatoes, basil and olive oil extra vergine

Zuppa - Suppe- Soups

Crema di Funghi con Sedano

€ 7,50

Waldpilze und Staudenselleri Cremesuppe

Forest mushrooms and celery cream soup

Zuppa di Lenticchie

€ 7,50

Toskanische Linsensuppe

Tuscan lentil soup



Pasta - Nudeln - noodles

Pasta ripiena del Giorno

€ 14,50

hausgemachte Ravioli mit Tages Füllung
Self-made ravioli with filling of the day

Fettuccine alla Zingara

€ 16,50

Bandnudeln mit Filetspitzen, Paprika und Kirschtomaten
Ribbon noodles with beef fillet tips, peppers and cherry tomatoes

Pappardelle al Cinghiale

€ 15,00

breite Bandnudeln mit Wildschweinragout
wide tagliatelle with wild boar ragout

Taglierini Capesante e Gamberi

€ 16,50

*feine Bandnudeln mit Jakobsmuscheln,
Garnelen und Hummercremesauce*
fine tagliatelle with scallops, Shrimp and lobster cream sauce

Tagliatelle al Ragù di Anatra

€ 17,00

Bandnudeln mit Entenragout
Tagliatelle with duck ragout

Risotto Gamberi e Rucola

€ 18,00

Risotto mit Garnelen und Rucola
Risotto with shrimps and rocket





Il Divino Ristorante

Carne - Fleisch - Meat

Brasato di Manzo alla Piemontese

€ 24,00

Rinderschmorbraten an Rotweinsauce, mit Gnocchi

Beef stew with red wine sauce, with gnocchi

Fegato di Vitello alla Veneziana

€ 26,80

Kalbsleber auf venezianischer Art

Calf's liver in Venetian style

Ossobuco alla Milanese

€ 27,50

Kalbshaxe (Scheiben) nach Mailänder Art, mit Safran Risotto

Veal shank (slices) of Milanese style, with saffron risotto

Bistecca alla Pizzaiola

€ 27,50

Rumpsteak gegrillt an Tomatensauce, Oliven und Sardellen

Rump steak grilled with tomato sauce, olives and anchovies

Filetto di Manzo al Barolo

€ 34,50

Rinderfilet an Barolo Weinsauce

Beef fillet with Barolo wine sauce

Filetto di Manzo al Tartufo nero estivo

€ 34,50

Rinderfilet an schwarzer Sommer Trüffel Sauce

Beef fillet with black truffle sauce

Pesce - Fisch - fish

Filetto di Orata al Prosecco

€ 26,80

Dorade Filet an Prosecco Sauce

Dorade fillet with Prosecco sauce

Luccio Perca allo Zafferano

€ 27,00

Zanderfilet an Safran Sauce

Zander fillet with saffron sauce

Pesce misto

€ 28,50

gemischter Fisch gegrillt

grilled mixed fish

Gamberoni al Guazetto

€ 28,50

5 Riesengarnelen an Tomaten-Knoblauchsauce

5 king prawns on tomato garlic sauce

Die Fisch und Fleisch Gerichte werden serviert mit Beilage der Saison.





Il Divino

Ristorante

Dessert

Semifreddo al Cioccolato

€ 7,50

Halbgefrorenes Piemonter Schokoladen-Parfait
half-frozend chocolate parfait

Semifreddo al Pistacchio

€ 8,50

Halbgefrorenes Pistazien Eis auf Früchte
Semi-frozen pistachio ice cream on fruits

Semifreddo alla Mandorla

€ 8,50

Halbgefrorenes Mandel Eis auf Früchte
Half-frozen almond ice cream on fruits

Mango Parfait

€ 7,50

Panna Cotta con Fragole

€ 8,50

Sahnepudding mit frischen Erdbeeren
Cream pudding with fresh strawberries

Formaggi - Käse

Formaggi con Mostarda di Frutta

€ 8,50

verschiedene Käsesorten mit ital. Senffrucht
various cheeses with Italian mustard fruit





Il Divino

Ristorante

Pizza

<i>Margherita mit Mozzarella</i>	€ 11,00
<i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i> Tomatoes, mozzarella and basil	
<i>Napoletana</i>	€ 12,50
<i>Tomaten, Mozzarella und Sardellen</i> Tomatoes, mozzarella and anchovies	
<i>Funghi</i>	€ 12,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Champignon</i> Tomatoes, mozzarella and mushrooms	
<i>Salame</i>	€ 13,00
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami Calabrese und Milano</i> Tomatoes - Mozzarella, Salami	
<i>Tonno e Cipolla</i>	€ 13,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i> Tomatoes, mozzarella, tuna and onions	
<i>Prosciutto e Funghi</i>	€ 14,00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons</i> Tomatoes, mozzarella ham and mushrooms	
<i>Capricciosa Originale</i>	€ 15,50
<i>Salami Milano, Salami Calabrese, Oliven, Artischocken, Parma Schinken und Käse</i> Salami Calabrese and Milano, olives, artichokes, Parma ham and cheese	
<i>Rugantina</i>	€ 17,00
<i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parma Schinken und Parmesan</i> Tomatoes, mozzarella, arugula, Parma ham and parmesan	
<i>Gamberoni Rucola</i>	€ 18,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Gambas und Knoblauch</i> Tomatoes, mozzarella, arugula, king prawns and garlic	
<i>Funghi Porcini</i>	€ 17,50
<i>Tomaten, Mozzarella und Steinpilze</i> Tomatoes, mozzarella and porcini	
<i>Brot und Mascarpone (Berechnung nur bei Pizza Verzehr)</i>	€ 3,00



Vegetarische und Vegane Speisen

vegetarian vegan dishes

- | | |
|---|----------------|
| <i>Bruschetta al Pomodoro</i> | € 7,50 |
| <i>geröstete Ciabatta Brot Scheiben mit Tomaten (Vegan)</i>
roasted ciabatta bread slices with tomatoes / Vegan | |
| <i>Insalata di Pomodori</i> | € 10,50 |
| <i>Tomaten, Basilikum, frischer Schafskäse und Zwiebeln</i>
Tomatoes, basil, fresh sheep's cheese and onions | |
| <i>Pasta vegetariana -Vegan</i> | € 11,50 |
| <i>Nudeln mit Gemüse des Tages Sauce</i>
Pasta with different kinds of vegetables/ Vegan | |
| <i>Fusilli alla Crema di Melanzane</i> | € 12,00 |
| <i>Spiralen Nudeln in Aubergine Cremesauce</i>
Spiral pasta in eggplant cream sauce | |
| <i>Spaghetti al Pesto rosso</i> | € 12,50 |
| <i>mit roten Pesto von getrockneten Tomaten und Pistazien</i>
with red pesto of dried tomatoes and pistachios | |
| <i>Crema di Ceci e Tartufo (Vegan)</i> | € 16,50 |
| <i>Kichererbsen Creme mit schwarzen Trüffel (Vegan)</i>
Chickpea cream with black truffle/ Vegan | |

