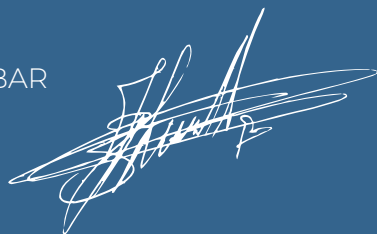


MENU

“La nature, en cuisine comme en amour, nous guide rarement vers ce qui est mauvais. Cuisiner, c’est partager ma passion, et bien manger, c’est savourer la vie ! L’ingrédient secret d’une bonne cuisine, c’est l’amour que l’on porte à ceux pour qui l’on cuisine. Il Divino, c’est le rêve d’un enfant devenu réalité. Aujourd’hui, ce rêve est concret, et nous sommes ravis de vous accueillir. Notre équipe vous recevra avec le sourire. Nous vous souhaitons une belle découverte et vous remercions de votre visite !”

IL DIVINO
RESTAURANT - LOUNGE BAR





TAPAS

Frittatina napolitaine 7,50 Nuovo

Pâtes, béchamel aux quatre fromages

Croquettes truffe 8,00

Jambon blanc, truffe, ricotta



Gaufres salées et chique 8,00

Gaufres de pommes de terre au Parmigiano Reggiano, crème de burrata façon chique, salade verte

Tramezzini gratinés 9,00

Sandwichs italiens chauds, mozzarella, truffe

Pains bao 9,00 Nuovo

Poulet au curry, guacamole, brunoise de légumes méditerranéens, chou rouge



Bruschetta 9,00

Tomates marinées, stracciatella, jambon de Parme, pesto, roquette, Parmigiano Reggiano

Burrata 9,00

Nature, pesto basilic, pistache ou truffe

Mozzarella di Bufala 10,00 Nuovo

Mozzarella di Bufala DOP, tomates cerises, croûtons de pain à l'huile d'olive, crème de balsamique

Tacos à l'italienne 10,00 Nuovo

Galette de maïs, Parmigiano Reggiano, effiloché de boeuf, guacamole, chou rouge, brunoise de légumes méditerranéens

Focaccia Croccante Genovese 10,00 Nuovo

Crème de mascarpone, légumes marinés, carottes, concombres, tomates cerises, pickles d'oignons, pesto

Tacchino Tonnato 12,00 Nuovo

Filet de dinde fumé, mayonnaise au thon



Rouleau de pizza 12,00

Jambon, mozzarella, sauce tomate

Planche de charcuteries italiennes 18,00

Sélection de charcuteries italiennes





MENU ENFANT

9,90

Boisson soft au choix

Pizza Margherita ou Pâtes à la sauce tomate

Deux boules de glace vanille avec Smarties

SALADES & TARTARES



César 16,00

Salade verte, poulet pané, œuf, croutons de pain, Parmigiano Reggiano, tomates cerises, câpres, sauce César



Salade méditerranéenne 17,50

Nuovo

Mousse de feta, tomate farcie et marinée aux légumes, toast de tapenade d'olives noires, basilic

Tartare de saumon 17,50

Saumon, cébette, avocat, frites maison

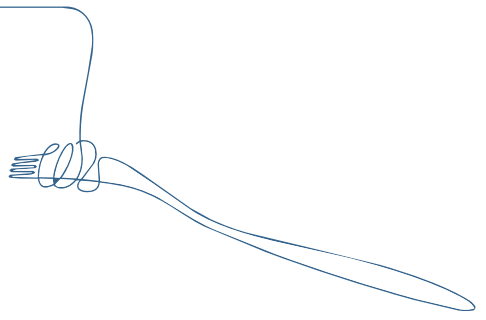


Tartare de boeuf à l'italienne 18,50

Boeuf coupé au couteau, cornichons, oignons rouges, moutarde, câpres, sauce verte, œuf, accompagnement au choix



Recommandé par Lisa, coach en rééquilibrage alimentaire à dietplus Épinal.



PASTA

Raviolis du moment 15,50

Raviolis faits maison selon les saisons et arrivages



Pasta tomate burrata 16,50 **Nuovo**

Sauce tomate, pesto, tomates cerises, burrata entière, basilic



Pasta saumon 17,50 **Nuovo**

Crème d'épinards, saumon grillé, Parmigiano Reggiano, ricotta salée

Tagliatelles al ragù 17,50 **Nuovo**

Ragù alla bolognese, Parmigiano Reggiano

Pasta carbonara 17,50 **Nuovo**

Guanciale, œuf, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, poivre



Pasta au pesto de courgettes et pistache 17,50

Demi burrata, éclats de pistache



Linguine al Tartufo 18,00

Chips de jambon de Parme, truffe



Recommandé par Lisa, coach en rééquilibrage alimentaire à dietplus Épinal.

PLATS

Divino Burger 19,50 Nuovo

Bun grillé, steak de bœuf mariné au guanciale, comté, fontina, oignons caramélisés, tomate, pickles de cornichons, roquette, sauce secrète Divino, frites maison

Tagliata de boeuf 19,90

Bavette, roquette, Parmigiano Reggiano, balsamique, accompagnement au choix

Effiloché de boeuf 19,90

Cuisson 18h, Polenta taragna, Parmigiano Reggiano, salade verte

Poisson du marché 20,00

Crème de patates douces, sauce à l'aneth et citron, petits légumes, crumble de Parmigiano Reggiano

Milanese de veau 21,90

Frites maison, salade verte, mayonnaise au basilic

Tataki de boeuf aux trois sels 22,00 Nuovo

Boeuf légèrement mariné juste saisi, sels au paprika et tomate / aux herbes / à l'ail, salsa verde, frites maison, salade verte

Poulpe grillé 25,00 Nuovo

Crème de patates douces, crèmes de petits pois, pommes de terre grenailles, légumes grillés, sauce verte aux herbes

ACCOMPAGNEMENTS

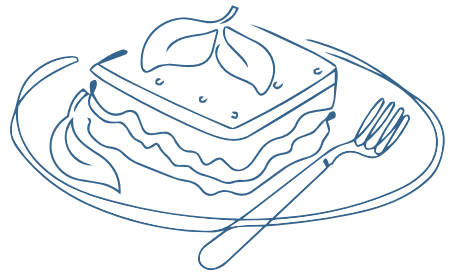
En supplément +2.00

**Frites maison, légumes poêlés,
pâtes, polenta, salade, Parmigiano Reggiano**

SAUCES

En supplément +2.00

Mayonnaise basilic, mayonnaise à la truffe, sauce secrète Divino, sauce verte aux herbes (Conseil du chef : idéale pour les viandes)



PLATS DE GRAND-MÈRE



Parmigiana 14,50

Aubergines, sauce tomate, stracciatella, roquette, Parmigiano Reggiano

Gnocchi alla Sorrentina 15,00

Nuovo

Gnocchi préparés par nos soins, sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, Parmigiano Reggiano



Moussaka 16,00

Nuovo

Aubergines, pommes de terre, ragù alla bolognese, sauce tomate, béchamel, roquette, Parmigiano Reggiano



Cannolo 16,00

Effiloché de boeuf cuisson 18h, chips de jambon de Parme, stracciatella, pesto, sauce tomate, roquette, Parmigiano Reggiano



Lasagnes al Forno 16,50

Ragù alla bolognese, béchamel, Parmigiano Reggiano, basilic, roquette



PIZZAS

Base tomate

Margherita 10,00

Mozzarella fior di latte, basilic

Marinara 12,00

Anchois, olives, câpres, ail mariné

Vegetariana 14,00

Mozzarella fior di latte, légumes de saison, pesto

Tonno 15,00

Mozzarella fior di latte, thon, olives, oignons, origan

Reggina 14,50

Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, origan

Bolognese 15,00

Mozzarella fior di latte, Ragù alla bolognese, Parmigiano Reggiano, basilic



Salami 15,50

Mozzarella fior di latte, salami de Naples, oignons, champignons, demi-burrata, pesto

Piccante 16,00

Mozzarella fior di latte, olives, spianata, oeuf

Calzone 16,50

Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, oeuf, crème, origan

4 Saisons 17,50

Mozzarella fior di latte, spianata, jambon blanc, champignons, artichauts, olives, oignons



Parma 18,50

Mozzarella fior di latte, à froid : roquette, tomates marinées, jambon de Parme, burrata, Parmigiano Reggiano, pesto

Parmigiana 16,00

Mozzarella fior di latte, aubergines confites, tomates cerises, oignons rouges, Parmigiano Reggiano, basilic

Base crème

5 fromaggi 15,00

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Fontina, Parmigiano Reggiano, Taleggio

Salsiccia 16,00

Mozzarella fior di latte, saucisse flambée au marsala, oeuif, friarielli, oignons, Parmigiano Reggiano

Campagnola 16,00

Mozzarella fior di latte, pommes de terre, oignons, Taleggio, pancetta

Salmone 17,00

Mozzarella fior di latte, saumon, oignons, à froid : saumon fumé, câpres, citron

Les Signatures

Trentina 17,50 Nuovo

Mozzarella fior di latte, à froid : Speck, Crescenza, roquette, noix, confiture de figes



Dolce Salata 17,00

Mozzarella fior di latte, à froid : jambon de Parme, chèvre, miel, noix, roquette

Milanese di Pollo 16,90 Nuovo

Base crème safranée, mozzarella fior di latte, poulet mariné, friareli, oignons,, tomates cerises

Popeye 16,90 Nuovo

Crème d'épinards, mozzarella fior di latte, spianata, gorgonzola, basilic frais



Tartufo 18,00

Base crème truffée, Mozzarella fior di latte, à froid : roquette, jambon de Parme, demi-burrata

Pistacchio 18,00

Base crème pistache, Mozzarella fior di latte, à froid : mortadelle, demi-burrata, pesto de pistache, pistaches grillées

SUPPLÉMENTS

Burrata entière 5,00

Autres 2,00



DESSERTS

♥ **Éternel 8,50**

Mousse de mascarpone et crème pâtissière, caramel beurre salé, noisettes, amandes et tuile de caramel

Tiramisu 7,50
Café, amaretto

Brioche perdue 8,50 **Nuovo**

Caramel beurre salé, tuile de pain Carasau, mousse de mascarpone, noisettes

Cannoli Siciliens 8,50 **Nuovo**

Pistache, chocolat, fruits rouges

Nuage de riz au lait coco 9,00 **Nuovo**

Caramel beurre salé, meringue, glace noix de coco, mousse de riz au lait, tuile de caramel, noisettes

Jardin d'agrumes 9,00 **Nuovo**

Sorbet citron, velouté de fruits rouges, zestes de citron, meringue, fruits rouges frais

♥ **Millefeuille pistache revisité 9,00**

Pain Carasau, crème pistache, coulis pistache, fruits rouges

Café | Thé gourmand 9,90 | 10,90
5 mignardises maison



QUALITÉ & TRANSPARENCE

Viandes

Boeuf

Irlande

France

Union Européenne

Poulet

France

Charcuteries

Italie

Fromages

Italie

France

Pains

Boulangerie La Huche, Épinal

Micro-pousses, fleurs comestibles

Les Plantules, Épinal

CroqVert, Épinal

Allergènes

*Certains de nos plats contiennent des allergènes majeurs
(gluten, œufs, lait, fruits à coque, etc.).*

*Pour votre sécurité, merci de prévenir notre équipe
en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.*