

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

Lobster rolls de crevettes 12,00 **Nuovo**

Mayonnaise, crevettes, ciboulette, roquette, pesto

Pains Bao 9,00 **Nuovo**

Guacamole, poulet, coleslaw

 **Croquettes truffe 8,00**

Jambon blanc, truffe, ricotta

Croquettes carbonara 8,00 **Nuovo**

Linguines, guanciale, pecorino

Pizza Bianca 12,00

Stracciatella, tomates cerises confites

 **Tramezzini gratiné 8,00**

Sandwichs italiens chauds, mozzarella, truffe

Bruschetta 9,00

Tomates marinées, stracciatella, jambon de Parme

 **Makis de légumes 7,50** **Nuovo**

Concombre - tzatziki & Carotte - saumon

Burrata 9,00

Nature, pesto basilic, pistache ou truffe

Oeufs mayo 8,00 **Nuovo**

Mayonnaise basilic - paprika - oignon

Tzatziki crudités 7,50 **Nuovo**

Tzatziki, crudités selon l'arrivage

Rouleau de pizza 12,00

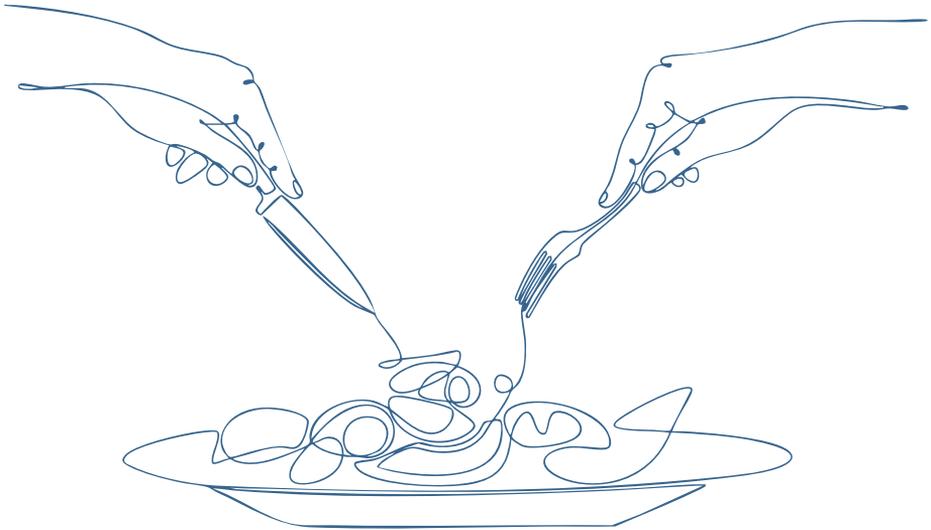
Jambon, mozzarella, sauce tomate

Planche de charcuteries italiennes 18,00

Sélection de charcuteries italiennes



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



MENU ENFANT

9,90

Boisson soft au choix

Pizza Margherita ou Pâtes à la sauce tomate

Deux boules de glace vanille avec M&M's

SALADES & CROQUES



César 15,50

*Salade romaine, poulet pané, oeuf,
parmesan, câpres, sauce César*



Caprese revisitée 15,50 **Nuovo**

*Mozzarella Di Bufala, brunoise méditerranéenne
et ses balsamiques*



Insalata mista 14,00 **Nuovo**

*Mélange de salades vertes, carotte, tomate,
concombre, poivron, oignon, olives, maïs, sauce du chef*



Tagliatelles de légumes façon salade Grecque 16,00 **Nuovo**

*Tomate, poivron, concombre, courgette,
carotte, oignon, cébette, fêta, pesto*



Double croque monsieur 15,00 **Nuovo**

*Béchamel truffée, jambon blanc
& sa salade mista*

Tartare de saumon 17,50 **Nuovo**

*Saumon, galette de sarrasin, cébette,
avocat, frites maison*

Carpaccio de tomates 15,50 **Nuovo**

Stracciatella, pesto, carottes, oignon



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

PASTA

Pasta burrata 16,50 **Nuovo**

*Burrata, sauce tomate, tomates cerises,
pesto, basilic*



Pasta alla puttanesca 16,00 **Nuovo**

Sauce tomate, olives, câpres, anchois, stracciatella

Pasta saumon 17,50 **Nuovo**

Saumon frais, légumes, aneth, crème, citron



Linguine al tartufo 18,00

Chips de jambon de Parme

RISOTTO



Risotto aux champignons 15,00

Champignons de saison

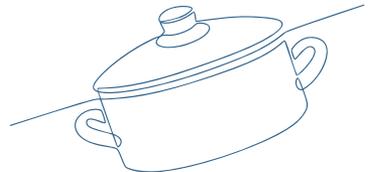
Risotto façon paëlla 18,00 **Nuovo**

*Risotto safrané, tomates, moules,
crevettes, spinata*



Risotto alla milanese 16,00

*Risotto safrané, saucisse de Naples grillée,
stracciatella*



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

PLATS

Divino Burger 19,50 **Nuovo**

Steak de bœuf aux épices italiennes, gorgonzola, guanciale, brunoise méditerranéenne, mayonnaise basilic, salade, pickles, frites maison

Picanha de bœuf Black Angus 24,90 **Nuovo** *Sauce verte, accompagnement au choix*

 **Cœur de bœuf (basse côte) 18,90**
Persillé Simmental, purée de pommes de terre, légumes poêlés avec réduction de vin rouge aux fruits rouges

Tagliata de boeuf 19,90 *Accompagnement au choix*

 **Involtino de poulet 18,50 **Nuovo****
Filet de poulet, guanciale, taleggio, polenta, légumes poêlés

Milanese de veau 21,90 *Frites maison et salade*

 **Pavé de saumon 19,90 **Nuovo****
Légumes poêlés, crème de patates douces, crème de petits pois

 **Poulpe grillé 23,00 **Nuovo****
Crème de petits pois, pommes de terre rôties, sauce verte

ACCOMPAGNEMENTS

En supplément +2.00

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

SAUCES

En supplément +2.00

**Mayonnaise basilic, mayonnaise
à la truffe, sauce verte**

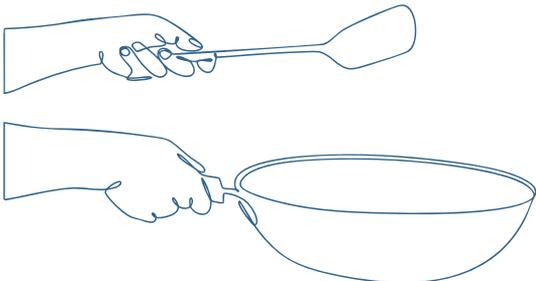
PLATS DE GRAND-MÈRE

✓ **Parmigiana 14,00**
*Aubergines, sauce tomate,
straciatella*

✓ **Cannelloni 14,50**
Ricotta, épinards

Gnocchis gratinés aux fromages 15,00
Chips de jambon de Parme

✓ **Lasagnes al Forno 15,50**
*Ragù alla bolognese, béchamel,
parmesan, basilic*



PIZZAS

Base tomate



Margherita 10,00

Mozzarella, basilic



Marinara 12,00

Anchois, olives, câpres, ail mariné



Vegetariana 13,00

Mozzarella, légumes de saison, pesto

Tonno 13,50

Mozzarella, thon, olives, oignons, origan

Reggina 14,50

Mozzarella, jambon blanc, champignons, origan

Bolognese 14,50

Mozzarella, ragoût de boeuf, parmesan, basilic

Salami 15,50

Nuovo

Mozzarella, salami de Naples, oignons, champignons, stracciatella, pesto

Piccante 15,50

Mozzarella, olives, spinata, oeuf

Calzone 15,50

Mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf, crème, origan



4 Saisons 17,50

Mozzarella, spinata, jambon blanc, champignons, artichauts, olives oignons



Parma 18,00

Mozzarella, à froid : roquette, tomates marinées, jambon de Parme, burrata, parmesan

Base crème

4 fromaggi 15,00

Mozzarella, gorgonzola, fontina, parmesan, taleggio

Salsiccia 16,00

Mozzarella, saucisse flambée au marsala, oeuf, oignons, parmesan, origan

Campagniola 16,00

Mozzarella, pommes de terre, oignons, taleggio, pancetta

Salmone 17,00

Mozzarella, saumon, oignons, à froid : saumon fumé, câpres, citron, crème à l'aneth

Base spéciale

Curry 16,90 Nuovo

Base crème curry, poulet mariné, courgettes, tomates

♥ Tartuffo 17,50

Base crème truffée, mozzarella, à froid : roquette, jambon de Parme, stracciatella

♥ Pistacchio 17,50

Base crème pistache, mozzarella, à froid : mortadella, stracciatella, pistaches grillées

SUPPLÉMENTS

Burrata entière 5,00

Autres 2,00

Nos pizzas sont aussi disponibles à emporter !

9 achetées, la 10^e offerte

DESSERTS

Crème brûlée 7,50

Vanille

Tiramisu 7,50

Café

Brioche perdue 7,50

*Coulis caramel beurre salé,
boule de glace vanille, noisettes*



Carpaccio d'ananas 8,50 **Nuovo**

Ananas, yaourt, coulis de fruits rouges, crumble

Semifreddo pistache 9,00 **Nuovo**

Chocolat blanc, pistache, mousse de mascarpone, cacahuètes



L'éternel 8,50

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



Chocolat 9,00

*Sphère en chocolat, crème vanille, fruits rouges,
meringue, chocolat fondu, spéculoos*

Profiterole 8,50 **Nuovo**

Choux craquelin, glace vanille, praliné, chocolat

Pavlova 9,00 **Nuovo**

Selon l'humeur du chef

Café / Thé gourmand 9,90 | 10,90

5 mignardises maison



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

GLACES

Fruits rouges 7,00

Spaghettis de glace vanille, coulis fruits rouges

Chocolat 7,00

Spaghettis de glace vanille, chocolat chaud fondu

Pistache 7,00

Spaghettis de glace vanille, coulis de pistache

Caramel 7,00

Spaghettis de glace vanille, coulis de caramel

Affogato al caffè petit 5,50 | grand 7,50

Chocolat | Pistache | Praliné

