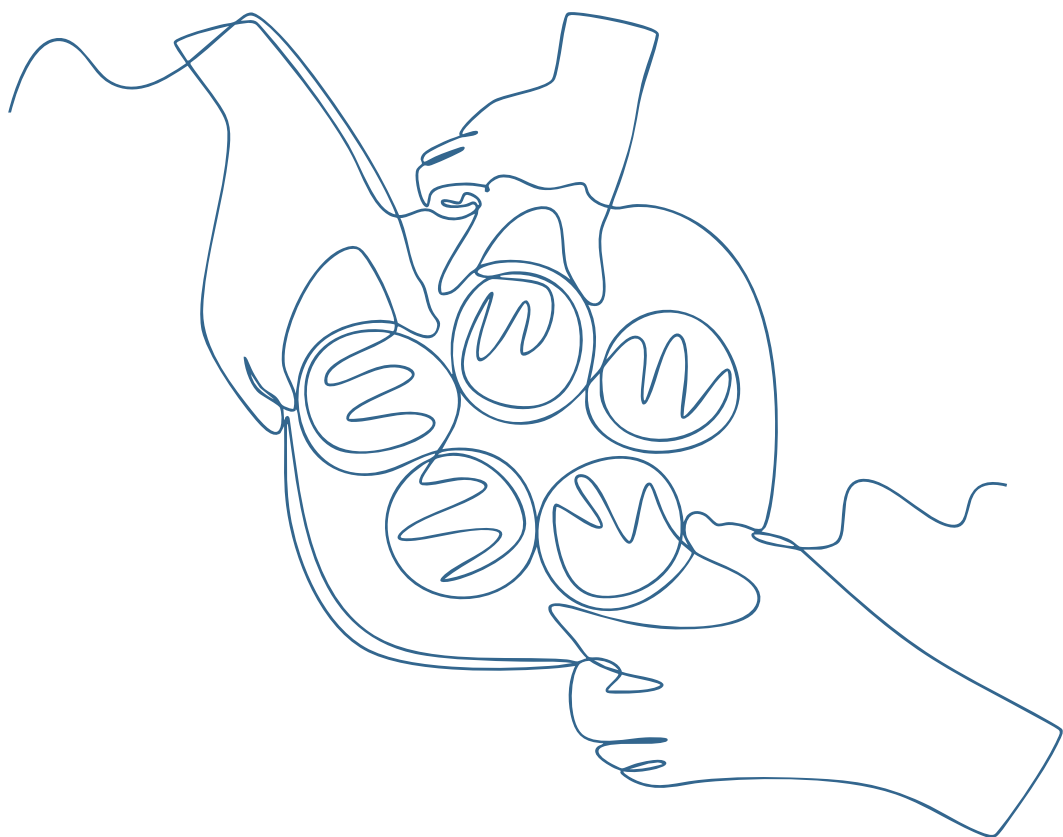


MENU

“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

Gaufres salées et chique 8,00 Nuovo

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

Croquettes guanciaie 8,00 Nuovo

Pommes de terre, guanciaie, Parmigiano Reggiano

Crème de parmesan truffée 10,00 Nuovo

Gressins et jambon de Parme

♥ Croquettes truffe 8,00

Jambon blanc, truffe, ricotta

Oeuf poché forestier 10,00 Nuovo

Velouté de champignons grillés, œuf poché, jambon de Parme

♥ Tramezzini gratinés 9,00

Sandwichs italiens chauds, mozzarella, truffe

Bruschetta 9,00

Tomates marinées, stracciatella, jambon de Parme

Burrata 9,00

Nature, pesto basilic, pistache ou truffe

Pizza frita 9,00 Nuovo

Sauce tomate, pesto, stracciatella

♥ 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 M&M's

SALADES & TARTARES



César 16,00

*Salade romaine, poulet pané, oeuf,
Parmigiano Reggiano, câpres, sauce César*



Caprino e Parma 17,00

Nuovo

*Salade, jambon de Parme,
toasts de chèvre chaud, miel, noix*

Tartare de saumon 17,50

*Saumon, cébette,
avocat, frites maison*

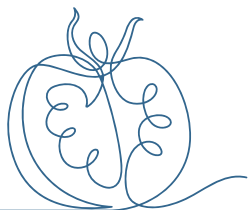


Tartare de boeuf à l'italienne 18,50

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



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



PASTA

Coquillettes aux truffes 17,50 **Nuovo**

Jambon blanc, Parmigiano Reggiano, truffe

Pasta all'amatriciana 16,50 **Nuovo**

Sauce tomate, guanciale, Pecorino Romano, poivre

  **Pasta aux trois tomates 16,00** **Nuovo**

Stracciatella, pesto

Pasta saumon 17,50

Saumon frais, légumes, aneth, crème, citron

 **Linguine al tartufo 18,00**

Chips de jambon de Parme, truffe

 **Pasta au pesto de courgettes et pistache 17,50** **Nuovo**

Demi burrata

Raviolis du moment 15,50 **Nuovo**

Raviolis faits maison selon les saisons et arrivages

RISOTTO

Risotto aux poireaux 17,50 **Nuovo**

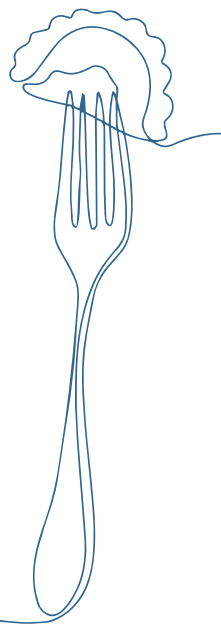
Saumon fumé, stracciatella

 **Risotto aux champignons 16,00** **Nuovo**

*Sélection de champignons du moment,
Pecorino Romano*



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



PLATS

Divino Burger 19,50 Nuovo

Gaufres de pommes de terre, steak de boeuf aux épices italiennes, crème de burrata façon chique, coppa, Taleggio, oignons, tomates, pickles de cornichons, frites maison



Tagliata de boeuf 19,90

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



Tataki de boeuf 22,00

Boeuf légèrement mariné juste saisi, crème de patates douces, réduction au vin rouge, sauce verte aux herbes

Milanese de veau 21,90

Frites maison, salade, mayonnaise au basilic



Poisson du marché 20,00 Nuovo

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



Effiloché de boeuf 19,90 Nuovo

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

ACCOMPAGNEMENTS

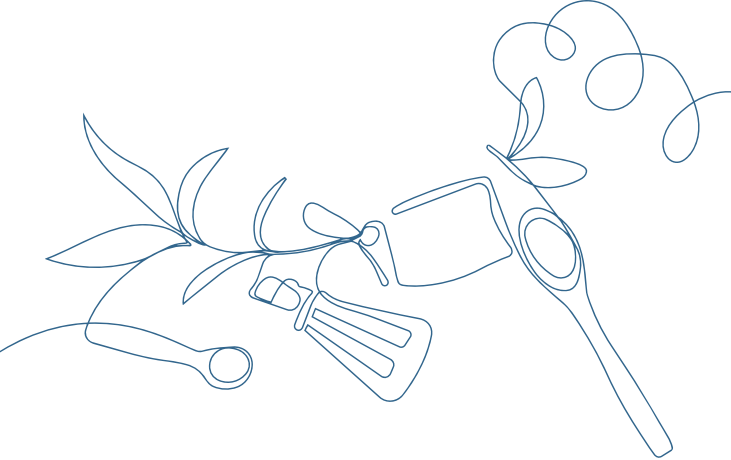
En supplément +2.00

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

SAUCES

En supplément +2.00

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



PLATS DE GRAND-MÈRE



Parmigiana 14,50

*Aubergines, sauce tomate,
stracciatella, roquette, Parmigiano Reggiano*



Lasagnes de polenta 15,50 **Nuovo**

Poulet, courgettes, Parmigiano Reggiano, salade verte

Cannolo 16,00 **Nuovo**

*Effiloché de boeuf cuisson 8h +, jambon de Parme,
sauce béchamel fromagère*



Gnocchis aux fromages 15,00

*Gnocchis préparés par nos soins,
chips de jambon de Parme*



Lasagnes al Forno 16,00

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



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

PIZZAS

Base tomate

Margherita 10,00

Mozzarella, basilic

Marinara 12,00

Anchois, olives, câpres, ail mariné



Vegetariana 14,00

Mozzarella, légumes de saison, pesto

Tonno 15,00

Mozzarella, thon, olives, oignons, origan

Reggina 14,50

Mozzarella, jambon blanc, champignons, origan

Bolognese 15,00

Mozzarella, ragoût de boeuf, Parmigiano Reggiano, basilic



Salami 15,50

Mozzarella, salami de Naples, oignons, champignons, demi burrata, pesto

Piccante 16,00

Mozzarella, olives, spinata, oeuf

Calzone 16,50

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



4 Saisons 17,50

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

Parma 18,50

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



Parmigiana 16,00

Mozzarella, aubergines confites, tomates cerises, oignons rouges, Parmigiano Reggiano, basilic

Base crème

4 fromaggi 15,00

Mozzarella, gorgonzola, fontina, Parmigiano Reggiano, Taleggio

Salsiccia 16,00 Nuovo

Mozzarella, saucisse flambée au marsala, oeuf, friarielli, oignons, Parmigiano Reggiano, 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

La Dolce Salata 17,00

Mozzarella, jambon de Parme, chèvre, miel, noix, roquette

Base spéciale

Tartufo 18,00

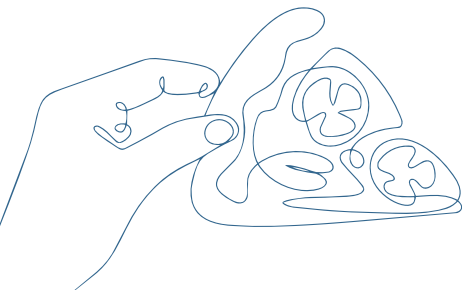
Base crème truffée, mozzarella, à froid : roquette, jambon de Parme, demi burrata

♥ Pistacchio 18,00

Base crème pistache, mozzarella, à froid : mortadella, demi burrata, pistaches grillées

SUPPLÉMENTS

Burrata entière 5,00
Autres 2,00



DESSERTS

Millefeuille de pistache revisité 9,00 **Nuovo**

Crème de pistache, framboises

Merveilleuse tarte au citron 8,50 **Nuovo**

Meringue, crème de citron

♥ **L'éternel 8,50**

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

Tiramisu 7,50

Café

Brioche perdue 7,50

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

Moelleux au chocolat 9,00 **Nuovo**

Coeur coulant crème de marrons, glace vanille

♥ **Le Chocolat 9,00**

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

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

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.*