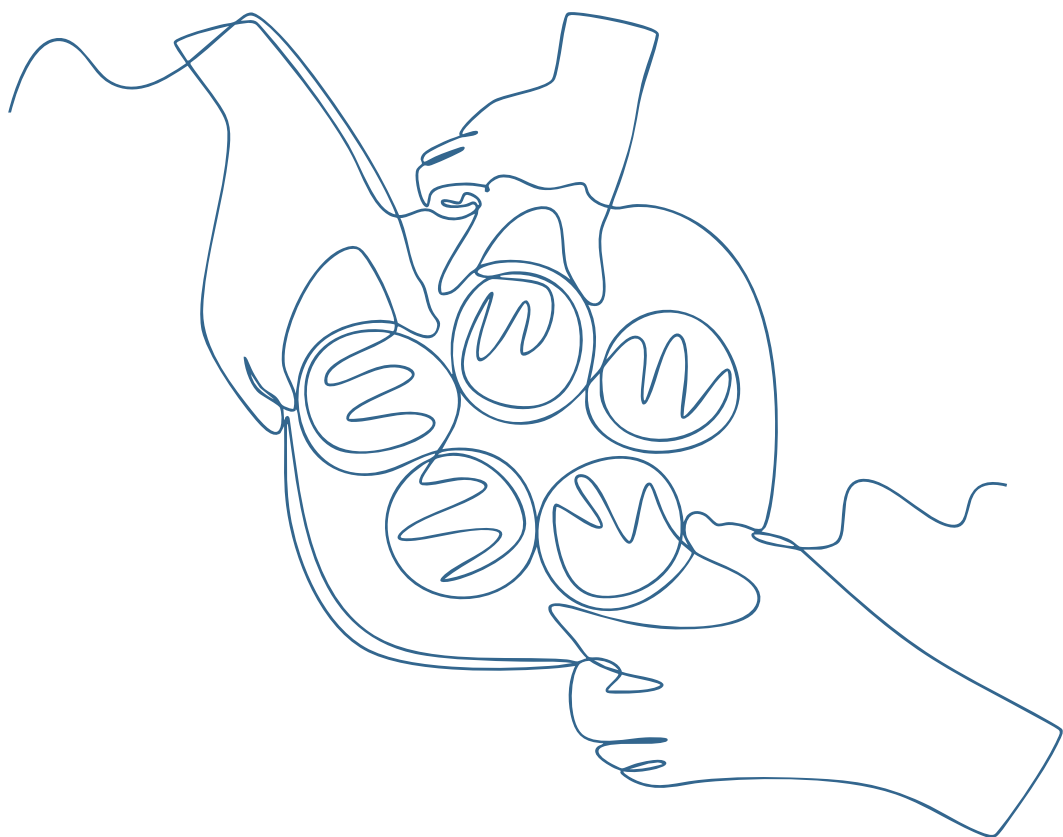


MENU

“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

Les vrais Arancinis 8,00 Nuovo

Riz à la sauce tomate, farci de ragoût bolognaise, petits pois, mozzarella

Polpettes 10,00 Nuovo

Ragoût de boeuf, sauce tomate, stracciatella, pesto

♥ Croquettes truffe 8,00

Jambon blanc, truffe, ricotta

♥ Oeuf poché 10,00 Nuovo

Effiloché de boeuf, champignons, crème de Fontina, légumes grillés

Piadina Romagnola 9,00 Nuovo

Jambon de Parme, stracciatella, roquette, tomates confites

♥ Tramezzini gratiné 8,00

Sandwichs italiens chauds, mozzarella, truffe

Bruschetta 9,00

Tomates marinées, stracciatella, jambon de Parme

Moelleux de polenta 7,50 Nuovo

Cœur coulant de Taleggio

Burrata 9,00

Nature, pesto basilic, pistache ou truffe

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,
parmesan, câpres, sauce César*

Tartare de saumon 17,50

*Saumon, cébette,
avocat, frites maison*



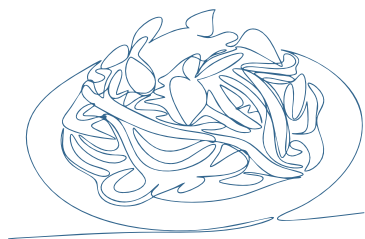
Tartare de boeuf à l'italienne 18,50

Nuovo

*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

Pasta burrata 16,50

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

♥ Pasta carbonara 17,50 **Nuovo**

Guanciale, oeufs, Pecorino Romano, poivre

Pasta alla norcina 16,00 **Nuovo**

Saucisse de Naples flambée au Marsala, champignons

Pasta saumon 17,50

Saumon frais, légumes, aneth, crème, citron

♥ Linguine al tartufo 18,00

Chips de jambon de Parme, truffe

Pasta Genovese 18,00 **Nuovo**

Sauce tomate, effiloché de boeuf cuisson 8h +, Parmigiano Reggiano

♥ La Divina (Raviole préparée par nos soins) 17,50 **Nuovo**

Farci aux champignons, jambon de Parme, crème de Parmigiano Reggiano

RISOTTO

Risotto 4 Fromages 16,50 **Nuovo**

Jambon de Parme, noix

✓ Risotto Saint-Jacques & Crevettes 20,00 **Nuovo**

Risotto safrané, chips de spianata, citron

Risotto alla milanese 16,00

Risotto safrané, saucisse de Naples, straciatella



PLATS

Divino Burger 19,50 **Nuovo**

Steak de boeuf aux épices italiennes, scamorza fumée panée, tomate marinée confite, guanciale, oignons caramélisés, pesto, frites maison



Tataki de bœuf 22,00 **Nuovo**

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



Tagliata de boeuf 19,90

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

Suprême de poulet alla diavola 18,50 **Nuovo**

Poulet jaune, chips de spianata, sauce verte aux herbes, pommes de terre rôties, légumes grillés, crème de Parmigiano Reggiano

Milanese de veau 21,90

Frites maison, salade, mayonnaise au basilic



Cordon bleu maison 23,00 **Nuovo**

Veau, jambon blanc, comté, crème de Fontina, frites maison, salade

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 aux herbes (Conseil du chef : idéale pour les viandes)**

PLATS DE GRAND-MÈRE



Parmigiana 14,00

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



Trio de petits farcis 16,00 **Nuovo**

*Légumes rôtis, farce fondante au bœuf mijoté,
jus corsé aux aromates*



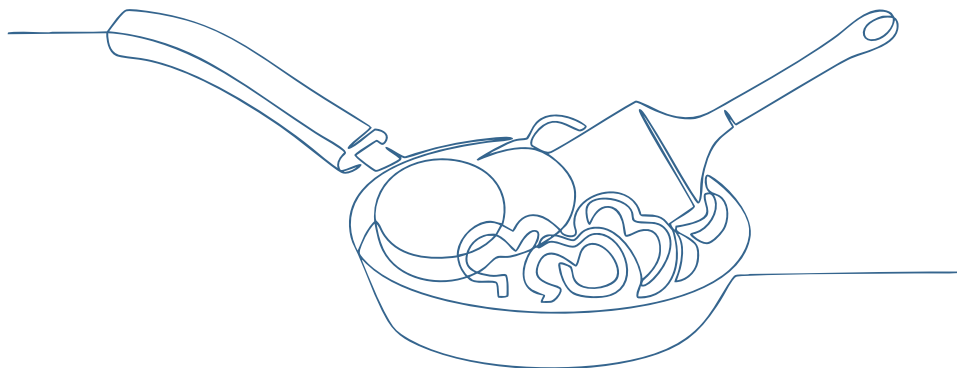
Gnocchis aux fromages 15,00

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



Lasagnes al Forno 15,50

*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 13,50

Mozzarella, thon, olives, oignons, origan



Reggina 14,50

Mozzarella, jambon blanc, champignons, origan

Bolognese 15,00

Mozzarella, ragoût de boeuf, parmesan, basilic



Salami 15,50

*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, pesto*



Parmigiana 16,00

Nuovo

*Mozzarella, aubergines confites, tomates cerises,
oignons rouges, Parmiggiano Reggiano, basilic*

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

La Dolce Salata 17,00 Nuovo

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

Base spéciale

Tartufo 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

FROMAGES & DESSERTS

Fromage gourmand **Nuovo**

3 variétés 9,00

5 variétés 15,00

*Assortiment de fromages français & italiens
soigneusement sélectionnés*

♥ 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*

Trilece 8,50 **Nuovo**

Gâteau aux trois laits, caramel

♥ Le Chocolat 9,00

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

Meraviglioso 9,00 **Nuovo**

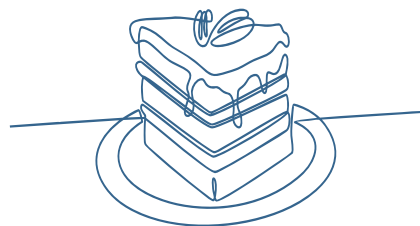
*Chou farci à la crème pâtissière, enrobé d'une coque croustillante
au caramel, mascarpone, pralin*

Profiterole 8,50

Chou craquelin, glace vanille, praliné, chocolat

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.*