



ANTIPASTI • VORSPEISEN

Tomatensuppe		6,50 €
Peperoni a la griglia	Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce	7,50 €
Bruschetta	Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum	7,50 €
Funghi Trifolati	Champignons in Weißweinsauce mit Knoblauch ^L	9,00 €
Caprese	Tomaten mit Mozzarella ^G und Basilikum	9,00 €
Caprese	aus Büffelmozzarella ^G	13,50 €
Focaccia Divino	Weißes Pizzabrot mit Sardellen, Kapern, Tomaten und Oregano	9,50 €
Carpaccio di Manzo	Rinderfiletscheiben (roh) mit Parmesan ^G	12,50 €
Parma e melone	Melone mit Parmaschinken ^{3,5}	11,50 €
Scampi Trifolati	Garnelen in Weißweinsauce und Knoblauch ^L	14,50 €
Insalata frutti di Mare	Meeresfrüchtesalat ^{B,N}	15,50 €
Duetto Divino	Meeresfrüchtesalat ^{B,N} mit Tomaten und Mozzarella ^G	15,50 €
Antipasto della Casa	Gemischte Vorspeisenplatte ^{B,D,G,N}	16,50 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



INSALATA • SALATE

Insalata Verde Grüner Salat	5,50 €
Insalata Mista Gemischter Salat	6,50 €
Insalata Pomodoro Tomatensalat	7,50 €
Insalata Italia Schinken ^{3,5,7} , Käse ⁶ , gekochte Eier ⁶	9,50 €
Insalata Nizza Thunfisch ^D , Sardellen ^D , rote Cipolla, Oliven	10,50 €
Insalata Deliziosa Tomaten, Mozzarella ⁶ , Parmaschinken ^{3,5} , Melone	12,50 €
Insalata Verusca Gemischter Salat, Champignons, Putenstreifen	12,50 €
Insalata Gambero Gemischter Salat mit Garnelen	13,00 €
Insalata Rucola con Parmigiano	9,50 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



PIZZA (33cm)

Pizza Margherita mit Käse	8,00 €
Pizza Salami mit Salami ^{3,5}	9,00 €
Pizza Proscuitto mit Schinken ^{3,5,7}	9,00 €
Pizza Funghi mit Pilzen	8,50 €
Pizza Hawaii mit Schinken ^{3,5,7} und Ananas	9,50 €
Pizza Club mit Schinken ^{3,5,7} , Salami ^{3,5} und Pilzen	10,00 €
Pizza Tonnara mit Thunfisch ^D , Zwiebeln und Oliven	11,00 €
Pizza Fabio mit Schinken ^{3,5,7} und Pilzen	9,50 €
Pizza Quattro Stagioni mit Artischocken, Schinken ^{3,5,7} , Pilzen und Paprika	10,00 €
Pizza Francesco mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln	10,50 €
Pizza Diavolo mit scharfer Salami ^{3,5} und grünen Pepperoni	9,50 €
Pizza Taormina mit Meeresfrüchten ^{B,N} und Knoblauch	14,50 €
Pizza Gianluca mit Cherry-Tomaten, Parmaschinken ^{3,5} , Rucola und Parmesan ^{3,5,7}	14,50 €
Pizza Calzone zusammen geklappte Pizza mit Schinken ^{3,5,7} und Pilzen	11,50 €
Pizza Carpaccio mit Rindercarpaccio, Rucola und Parmesanstreifen ^G	14,50 €
Pizza Napoli mit Sardellen ^D , Kapern ^G	11,00 €
Pizza Normale mit Salami ^{3,5} , Funghi ^G	9,50 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



PASTA • NUDELGERICHTE

Spaghetti, Penne, Tortellini oder Tagliatelle zur Wahl ^{A,C}

Napoli Tomaten-Sauce mit Parmesan ^G	8,00 €
Aglio e Olio mit Öl, Knoblauch und Peperoncino	8,50 €
Arrabiata scharfe Tomaten-Sauce	8,50 €
Bolognese Hackfleisch-Sauce mit Parmesan ^G	8,50 €
Carbonara Käse-Sauce ^G mit Speck ^{3,5} und Ei ^C	9,50 €
Saltati Bolognese-Sauce mit Schinken ^{3,5,7} , Pilzen und Erbsen	10,50 €
alla Panna Bolognese-Sauce mit Schinken ^{3,5,7} , Pilzen und Erbsen	10,00 €
Porcini Sahne-Sauce ^G mit Steinpilzen	11,50 €
allo Scoglio mit Meeresfrüchten ^{B,N}	14,50 €
Gorgonzola Gorgonzola-Sauce ^G mit Spinat	10,50 €
Broccoli nach Wahl mit Tomaten- oder Sahne-Sauce ^G	9,50 €
Lasagne <i>Tradizionale al forno</i> ^{A,C,G} mit Käse überbackene Pasta mit Bolognese-Sauce	10,50 €
Tortellini <i>Tradizionale al forno</i> ^{A,C,G} mit Käse überbackene Tortellini mit Bolognese-Sauce	10,50 €
al Pesto	10,50 €
Risotto <i>Vegetario (Gemüse)</i>	12,50 €
Risotto <i>Mare</i> ^{A,B,D}	15,50 €
Risotto <i>Casa</i> ^{A,C,G} mit Zucchini, Garnelen, Cherrytomaten, Vino Bianco	15,50 €
Penne <i>Speciali</i> ^{A,C,G} mit Pollo, Paprika, Cipolla, Parmesan und Aurora-Sauce	14,50 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



CARNE • FLEISCHGERICHTE

mit Beilagensalat

VOM RIND

Bistecca alla Griglia	Rumpsteak (250gr.) mit Pommes	23,50 €
Bistecca con Cipolla	Rumpsteak (250gr.) mit gebratenen Zwiebeln und Gemüse	24,50 €
Bistecca ai Porcini	mit Steinpilz-Sahne-Sauce ^G und Pommes	25,50 €
Filetto di Manzo	gegrilltes Rinderfilet (250gr.) mit Pommes	29,50 €
Filetto di Manzo ai Porcini	gegrilltes Rinderfilet (250gr.) mit Steinpilz-Sahne-Sauce u. Gemüse	31,50 €

VOM SCHWEIN

Milanese	Schweineschnitzel ^{A,C} paniert mit Pommes	14,50 €
Scaloppina al Limone	Schweinelachs mit Zitronen-Sauce und Pommes	15,50 €
Scaloppina al Vino Bianco	Schweinelachs mit Weißwein-Sauce und Pommes	14,50 €
Piccata Milanese	frittierter Schweinelachs (paniert mit Parmesan) ^{A,C} und Nudeln ^{A,C}	16,00 €

VOM KALB

Piccata Milanese	^{A,C} mit Nudeln	23,50 €
Saltimbocca alla Romana	^{A,C} mit Nudeln	24,50 €
Scaloppina al Limone	^{A,C} mit Pommes	21,50 €
Scaloppina al Vino Bianco	^{A,C} mit Pommes	20,50 €

PESCE • FISCHGERICHTE

mit Beilagensalat

Gamberoni alla Griglia	gegrillte Garnelen mit Spinat	24,50 €
Gamberoni allo Chef	gegrillte Garnelen mit Spinat, Cognac-Sauce, Knoblauch ^L und Zitrone	25,50 €
Filetto di Sogliola	Seezungenfilet mit Weißwein-Sauce und Nudeln ^{A,C}	18,50 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



DOLCE • DESSERT

Tiramisu (Ohne Ei) hausgemachte, geschichtete Süßspeise mit Löffelbiscuits, Mascarpone ^G , Espresso und Amaretto ^{G,9}	5,50 €
Cassata Eis in drei Geschmacksrichtungen mit kandierten Früchten ^{2,G}	5,00 €
Tartufo Nuss-Schokoladen-Eis mit Kakaopulver ummantelt	5,00 €
Panna cotta ^G	5,50 €
Schoko-Soufflé ^A	5,00 €
Affogato al Caffè ^{G,9}	5,50 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,3,9}	0,33l Flasche	3,60 €
Cola Zero ^{1,3,9,12}	0,33l Flasche	3,60 €
Fanta ^{1,3}	0,33l Flasche	3,60 €
Sprite ⁹	0,33l Flasche	3,60 €
Mezzo Mix ⁹	0,33l Flasche	3,60 €
Apfelsaft	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,20 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,20 €
Apfelsaftschorle	0,4l	3,90 €
Orangensaftschorle	0,4l	3,90 €
Johannisbeersaftschorle	0,4l	4,60 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	2,70 €
Selters Mineralwasser mit Kohlensäure	0,2l	2,50 €
Selters Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,2l	2,50 €
San Pellegrino Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l	5,50 €
Aqua Panna Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75l	5,50 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperol Spritz	0,2l	6,00 €
Hugo	0,2l	6,00 €
Lillet Wild Berry	0,2l	6,00 €
Campari Orange	0,2l	6,00 €
Campari Soda	0,2l	6,00 €
Martini Royal	0,2l	6,00 €
Rosato Mio	0,2l	6,00 €
Prosecco	0,1l	3,90 €
Gin Mare / Tonic	0,2l	10,50 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



WEIN

Pinot Grigio, weiß	0,25l	4,60 €
Lugana Castellnuovo, weiß	0,25l	6,50 €
Chardonnay, weiß	0,25l	4,60 €
Frascati, weiß	0,25l	4,60 €
Rosato, rose	0,25l	4,60 €
Montepulciano, rot	0,25l	4,60 €
Chianti, rot	0,25l	4,60 €
Primitivo, rot	0,25l	4,60 €
Lambrusco, rot	0,25l	4,60 €
Weinschorle	0,25l	3,50 €

FLASCHENBIER

Radeberger Pilsner	0,33l	2,90 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen Naturtrüb, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	0,5l	3,90 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



SPIRITUOSEN

Martini Bianco	4cl	3,50 €
Limoncello	2cl	3,50 €
Sambuca	2cl	3,50 €
Amaro di Averna	2cl	3,50 €
Ramazotti	2cl	3,50 €
Fernet Branca	2cl	3,50 €
Poli Grappa Cleopatra Moscato Oro	2cl	6,00 €
Poli Grappa Sarpa Oro di Poli Barrique	2cl	4,00 €
Terre Antiche Grappa Riserve Moscato Barrique	2cl	4,00 €
Terre Antiche Grappa di Nebbiolo	2cl	4,00 €
Prinz Alte Williamsbirne	2cl	3,50 €
Prinz Alte Marille	2cl	3,50 €
Morrand Williams	2cl	6,40 €
Fassbind Alte Birne	2cl	6,40 €
Fassbind Alte Pflaume	2cl	6,60 €
Ron Zacapa 23 years	2cl	7,50 €
Kraken Black Spiced	2cl	3,00 €
Poli Brandy Arzente	2cl	7,70 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,90 €
Heiße Schokolade	2,70 €
Tee, verschiedene Sorten	1,80 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



ZUSATZSTOFFE

1	mit Farbstoff	7	Formfleisch-Vorderschinken
3	mit Antioxidationsmittel	8	mit Säuerungsmittel
4	mit Geschmacksverstärker	9	koffeinhaltig
5	mit Konservierungsstoff	12	enthält eine Phenylalaninquelle

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	L	Schwefeldioxid und Sulphite
F	Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sie suchen noch nach einem passenden Geschenk?



Unsere **Geschenkgutscheine** erhalten Sie direkt im Restaurant - wir beraten Sie sehr gerne.

Ganz viel Freude beim Verschenken wünschen Ihnen

Verusca, Marco & Team

Besuchen Sie uns doch auch mal im Internet:

www.pizzeria-divino.de