



ANTIPASTI • VORSPEISEN

Tomatensuppe	7,50 €
Peperoni alla griglia Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce	9,50 €
Bruschetta Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum	12,50 €
Funghi Trifolati Champignons in Weißweinsauce mit Knoblauch ^L	12,50 €
Caprese Tomaten mit Mozzarella ^G und Basilikum	12,00 €
Caprese aus Büffelmozzarella ^G	18,50 €
Focaccia Divino Weißes Pizzabrot mit Sardellen, Kapern, Tomaten und Oregano	14,50 €
Carpaccio di Manzo Rinderfiletscheiben (roh) mit Parmesan ^G und Rucola	17,50 €
Parma e melone Melone mit Parmaschinken ^{3,5}	16,50 €
Scampi Trifolati Garnelen in Weißweinsauce und Knoblauch ^L	18,50 €
Insalata frutti di Mare Meeresfrüchtesalat ^{B,N}	18,50 €
Antipasto della Casa Gemischte Vorspeisenplatte ^{B,D,G,N}	22,50 €
Vitello Tonnato Zartes Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischcreme ^{G,D,H}	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.



INSALATE • SALATE

Beilagensalat	5,50 €
Insalata Verde Grüner Salat	6,50 €
Insalata Mista Gemischter Salat	7,50 €
Insalata Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln	10,50 €
Insalata Italia Schinken ^{3,5,7} , Käse ⁶ , gekochte Eier ⁰	13,50 €
Insalata Nizza Thunfisch ⁰ , Sardellen ⁰ , rote Cipolla, Oliven	15,50 €
Insalata Deliziosa Tomaten, Mozzarella ⁶ , Parmaschinken ^{3,5} , Melone	16,50 €
Insalata Verusca Gemischter Salat, Champignons, Putenstreifen	14,50 €
Insalata Gambero Gemischter Salat mit Garnelen	16,50 €
Insalata Rucola con Parmigiano	11,50 €

Hausgemachtes Dressing nach Wahl:

- Joghurt
- Balsamico
- Essig & Öl



PIZZA (33cm)

Pizza Margherita	mit Käse	11,00 €
Pizza Salami	mit Salami ^{3,5}	12,50 €
Pizza Prosciutto	mit Schinken ^{3,5,7}	12,50 €
Pizza Funghi	mit Pilzen	12,00 €
Pizza Hawaii	mit Schinken ^{3,5} und Ananas	13,00 €
Pizza Club	mit Schinken ^{3,5,7} , Salami ^{3,5} und Pilzen	13,50 €
Pizza Tonnara	mit Thunfisch ^D , Zwiebeln und Oliven	15,50 €
Pizza Fabio	mit Schinken ^{3,5,7} und Pilzen	13,50 €
Pizza Quattro Stagioni	mit Artischocken, Schinken ^{3,5,7} , Pilzen und Paprika	14,00 €
Pizza Francesco (vegetarisch)	mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln	14,50 €
Pizza Diavolo	mit scharfer Salami ^{3,5} und grünen Pepperoni	13,00 €
Pizza Taormina	mit Meeresfrüchten ^{B,N} und Knoblauch	18,00 €
Pizza Gianluca	mit Cherry-Tomaten, Parmaschinken ^{3,5} , Rucola und Parmesan ^{3,5,7}	18,50 €
Pizza Calzone	zusammen geklappte Pizza mit Schinken ^{3,5,7} und Pilzen	16,50 €
Pizza Carpaccio	mit Rindercarpaccio, Rucola und Parmesanstreifen ^G	18,50 €
Pizza Napoli	mit Sardellen ^D , Kapern ^G	14,50 €
Pizza Normale	mit Salami ^{3,5} , Funghi ^G	13,50 €
Pizza 4 Formaggi	mit vier verschiedenen Käsesorten	15,50 €

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	11,00 €
Aglione	mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	12,00 €
Arrabiata	scharfe Tomaten-Sauce	12,00 €
Bolognese	Hackfleisch-Sauce mit Parmesan ^G	13,00 €
Carbonara	Käse-Sauce ^G mit Speck ^{3,5} und Ei ^C	13,50 €
Saltati	Bolognese-Sahne-Sauce mit Schinken ^{3,5,7} , Pilzen und Erbsen	13,50 €
alla Panna	Schinken-Sahne-Sauce ^{3,5,7}	13,00 €
Porcini	Sahne-Sauce ^G mit Steinpilzen	15,50 €
allo Scoglio	mit Meeresfrüchten ^{B,N}	18,50 €
Gorgonzola	Gorgonzola-Sauce ^G mit Spinat	14,00 €
Broccoli	nach Wahl mit Tomaten- oder Sahne-Sauce ^G	13,00 €
Lasagne	Tradizionale al forno ^{A,C,G} mit Käse überbacken und Bolognese-Sauce	14,00 €
Tortellini	Tradizionale al forno ^{A,C,G} mit Käse überbacken und Bolognese-Sauce	14,00 €
Speciali	^{A,C,G} mit Pollo, Paprika, Cipolla, Parmesan und Aurora-Sauce	16,50 €
Risotto	<i>Vegetario (Gemüse)</i>	15,50 €
Risotto	<i>Mare</i> ^{A,B,D}	18,50 €
Risotto	<i>Casa</i> ^{A,C,G} mit Zucchini, Garnelen, Cherrytomaten in Weißwein-Sauce	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.



CARNE • FLEISCHGERICHTE

mit Beilagensalat

VOM RIND

Bistecca alla Griglia	Rumpsteak (300gr.) mit Pommes	33,50 €
Bistecca con Cipolla	Rumpsteak (300gr.) mit gebratenen Zwiebeln und Gemüse	35,50 €
Bistecca ai Porcini	mit Steinpilz-Sahne-Sauce ^G und Pommes	37,50 €

VOM SCHWEIN

Milanese	Schweineschnitzel ^{A,C} paniert mit Pommes	17,00 €
Scaloppina al Limone	Schweinelachs mit Zitronen-Sauce und Pommes	17,50 €
Scaloppina al Vino Bianco	Schweinelachs mit Weißwein-Sauce und Pommes	17,50 €
Piccata Milanese	frittierter Schweinelachs (paniert mit Parmesan) ^{A,C} und Nudeln ^{A,C}	19,50 €

VOM KALB

Piccata Milanese	^{A,C} mit Nudeln	29,50 €
Saltimbocca alla Romana	^{A,C} mit Nudeln	29,50 €
Scaloppina al Limone	^{A,C} mit Pommes	27,50 €
Scaloppina al Vino Bianco	^{A,C} mit Pommes	27,50 €

PESCE • FISCHGERICHTE

mit Beilagensalat

Gamberoni alla Griglia	gegrillte Garnelen mit Spinat	32,50 €
Gamberoni alla Chef	gegrillte Garnelen mit Spinat, Cognac-Sauce, Knoblauch ^L und Zitrone	33,50 €
Filetto di Sogliola	Seezungenfilet mit Weißwein-Sauce und Nudeln ^{A,C}	24,00 €

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

Tiramisù- (Ohne Ei)

hausgemachte, geschichtete Süßspeise mit Löffelbiscuits, Mascarpone ^G, Espresso und Amaretto ^{G,9}

7,00 €

Cassata

Eis in drei Geschmacksrichtungen mit kandierten Früchten ^{2,G}

6,00 €

Tartufo

Nuss-Schokoladen-Eis mit Kakaopulver ummantelt

6,00 €

Schoko-Soufflé ^A

6,00 €

Tartufo Pistazie

8,50 €

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	3,90 €
Cola Zero ^{1,3,9,12}	0,33l Flasche	3,90 €
Fanta ^{1,3}	0,33l Flasche	3,90 €
Sprite ⁹	0,33l Flasche	3,90 €
Mezzo Mix ⁹	0,33l Flasche	3,90 €
Apfelsaft	0,2l	3,40 €
	0,4l	5,10 €
Orangensaft	0,2l	3,40 €
	0,4l	5,10 €
Apfelsaftschorle	0,4l	4,80 €
Orangensaftschorle	0,4l	4,80 €
Johannisbeersaftschorle	0,4l	5,40 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	3,70 €
Selters Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25l	3,40 €
Selters Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25l	3,40 €
San Pellegrino Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l	7,00 €
Aqua Panna Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75l	7,00 €

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 ^{1, L}	0,2l	7,50 €
Hugo ^L	0,2l	7,50 €
Lillet Wild Berry ^L	0,2l	7,50 €
Campari Orange ¹	0,2l	7,00 €
Campari Soda ¹	0,2l	7,00 €
Martini Royal ^L	0,2l	7,00 €
Rosato Mio ^L	0,2l	7,50 €
Prosecco ^L	0,1l	7,00 €
Gin Mare / Tonic ^{Chininhaltig}	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 ^L	0,25l	7,00 €
Lugana Castelnuovo, weiß ^L	0,25l	9,00 €
Chardonnay, weiß ^L	0,25l	7,00 €
Frascati, weiß ^L	0,25l	7,00 €
Rosato, rose ^L	0,25l	7,00 €
Montepulciano, rot ^L	0,25l	7,00 €
Chianti, rot ^L	0,25l	7,00 €
Primitivo, rot ^L	0,25l	7,00 €
Lambrusco, rot ^L	0,25l	7,00 €
Weinschorle ^L	0,25l	6,00 €

FLASCHENBIER

Radeberger Pilsner ^A	0,33l	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei ^A	0,33l	3,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen ^A Naturtrüb, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Radler	0,33l	3,50 €

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.



SPIRITUOSEN

Martini Bianco ^{1, L}	4cl	5,50 €
Limoncello	2cl	5,50 €
Sambuca Molinari	2cl	5,50 €
Amaro Averna	2cl	5,50 €
Ramazzotti	2cl	5,50 €
Fernet Branca	2cl	5,50 €
Poli Grappa Cleopatra Moscato Oro	2cl	7,00 €
Poli Grappa Sarpa Oro di Poli Barrique	2cl	7,00 €
Terre Antiche Grappa Riserve Moscato Barrique	2cl	7,00 €
Terre Antiche Grappa di Nebbiolo	2cl	7,00 €
Prinz Alte Williamsbirne	2cl	5,50 €
Prinz Alte Marille	2cl	5,50 €
Morrand Williams	2cl	7,50 €
Fassbind Alte Birne	2cl	7,50 €
Fassbind Alte Pflaume	2cl	8,50 €
Ron Zacapa 23 years	2cl	10,50 €
Kraken Black Spiced	2cl	6,50 €
Poli Brandy Arzente	2cl	12,00 €

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 ⁹	2,80 €
Kaffee schwarz ⁹	3,00 €
Cappuccino ^{6,9}	3,70 €
Latte Macchiato ^{6,9}	4,00 €
Heiße Schokolade ⁶	4,00 €
Tee, verschiedene Sorten	2,50 €

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.



ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Konservierungsstoff

- 7 Formfleisch-Vorderschinken
- 8 mit Säuerungsmittel
- 9 koffeinhaltig
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

- H Schalenfrühe
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen 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