



DIVINO
enoteca con cucina
INVINO

La carta del Mezzogiorno

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO
TUESDAY TO FRIDAY AT LUNCH

TAGLIERI

SALUMI E FORMAGGI

Tagliere nostrano Migliorati (bresaola, coppa, lardo, salame) 

Migliorati traditional charcuterie board (air-dried cured beef, dry-cured pork neck, cured pork fatback, dry-cured pork salami)

13,00 €

Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca (per 2 persone) 

Large Enoteca charcuterie & cheese board (for two people)

22,00 €

Tagliere di formaggi selezionati (abbinati a confetture e mostarde)  

Cheese selection with preserves and mostarda

16,00 €

Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche  

Grilled "Pan di Cacio" cheese with taggiasca olives

10,00 €

PESCE

Tagliere Trota Oro (trota salmonata affumicata, bianca affumicata e uova di trota su maionese al lime) 

Trota Oro board (smoked golden and white trout with trout roe on homemade lime mayonnaise)

18,00 €

Tagliere di pesci affumicati (salmone, pesce spada, tonno) 

Smoked fish board (salmon, swordfish, tuna)

16,00 €

Tagliere di acciughe del Cantabrico con burro e sfilacci di peperone 

Cantabrian anchovies board with butter and sfilacci of bell pepper

19,00 €

 = senza glutine  = piatto vegetariano (può contenere uova/latticini)

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

ANTIPASTI

Piccola tartare di Fassona piemontese (ordine minimo: 2 pezzi) 

Small Piedmontese Fassona beef tartare (minimum order: 2 pieces)

10,00 €

Lingua di vitello con spuma di salsa verde

Veal tongue with green sauce foam

11,00 €

Piccola selezione di pesci affumicati (salmone, pesce spada, tonno) 

Small selection of smoked fish (salmon, swordfish and tuna)

8,00 €

Sfera di Parmigiano su salsa al pomodoro e origano e olio all'erba cipollina  

Parmesan sphere with tomato and oregano sauce and chive oil

10,00 €

Giardiniera di verdure miste Cascina Pizzavacca (per 2 persone)  

Cascina Pizzavacca mixed vegetables giardiniera

13,00 €

INSALATE E CONTORNI

Verdure grigliate miste  

Mixed grilled vegetables

5,00 €

Patate al forno profumate al rosmarino  

Roasted potatoes with rosemary

5,00 €

Insalata mista  

Mixed salad

5,00 €

Insalata mista con olive taggiasche e tonno 

Mixed salad with taggiasca olives and tuna

11,00 €

Insalata verde con salmone affumicato, robiola Valle Belbo e zucchine profumate al lime 

Green salad with smoked salmon, Valle Belbo robiola and zucchini scented with citrus zest

11,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

PRIMI

Straccetti Morelli al pesto di pistacchi e menta con julienne di seppie al limone

Morelli straccetti with pistachio and mint pesto, topped with lemon-scented squid julienne

16,00 €

Risotto Carnaroli al Pecorino di Fossa con melassa di fichi  

Carnaroli risotto with Pecorino di Fossa and fig molasses

17,00 €

Ravioli alla burrata con salsa alle acciughe, finocchietto selvatico e arancia

Burrata ravioli with anchovy sauce, wild fennel and orange

16,00 €

SECONDI

Tartare di Fassona piemontese con trito di olive e capperi e crema d'uovo sous vide 

Piedmontese Fassona beef tartare with chopped olives and capers, served with a sous vide egg yolk cream

18,00 €

Roll di branzino, patate e piselli con salsa al nero di seppia 

Sea bass, potato and pea roll with squid ink sauce

25,00 €

Sottofiletto Garronese con spuma di funghi porcini e salsa al vino rosso 

Garronese sirloin with porcini mushroom foam and red wine sauce

25,00 €

DESSERT

Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar  

Crème brûlée with Madagascar vanilla

7,00 €

Semifreddo all'amaretto, cioccolato bianco e albicocca 

Amaretto semifreddo with white chocolate and apricot

7,00 €

Mini Pavlova, confettura alla frutta e gin tonic  

Mini Pavlova with fruit compote and Gin & Tonic

7,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

Business Lunch

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO
TUESDAY TO FRIDAY AT LUNCH

PRIMI

Bucatini Mancini alla Puttanesca
Mancini Bucatini alla Puttanesca

Calamarata Mancini alla crema di melanzane e pancetta croccante
Mancini Calamarata with eggplant cream and crispy pancetta

SECONDI

Filetto di gallinella su letto di fagioli cannellini e salsa al pomodorino giallo 🍴
Red gurnard fillet on a bed of cannellini beans with yellow cherry tomato sauce

Spiedo di salsiccia con salsa al Pecorino Romano e patate al forno 🍴
Sausage skewer with Pecorino Romano sauce and roasted potatoes

PIATTO UNICO

Risotto Carnaroli al curry con trancio di pesce del giorno 🍴
Carnaroli curry risotto with catch of the day

DESSERT

Ananas con salsa al cacao 🍴 🌱
Ananas with cocoa cream

Dolce del giorno
Dessert of the day

Primo piatto con dolce, acqua e caffè (First course with dessert, water and coffee)	13,00 €
Secondo piatto con dolce, acqua e caffè (Second course with dessert, water and coffee)	14,00 €
Piatto unico con dolce, acqua e caffè (Single-course dish with dessert, water and coffee)	15,00 €
Due portate con dolce, acqua e caffè (Two-course menu with dessert, water and coffee)	22,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

La carta della Sera e del Weekend

EVERY EVENING AND ON WEEKENDS

TAGLIERI

SALUMI E FORMAGGI

Tagliere nostrano Migliorati (bresaola, coppa, lardo, salame) 

Migliorati traditional charcuterie board (air-dried cured beef, dry-cured pork neck, cured pork fatback, dry-cured pork salami)

13,00 €

Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca (per 2 persone) 

Large Enoteca charcuterie & cheese board (for two people)

22,00 €

Tagliere di formaggi selezionati (abbinati a confetture e mostarde)  

Cheese selection with preserves and mostarda

16,00 €

Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche  

Grilled "Pan di Cacio" cheese with taggiasca olives

10,00 €

Giardiniera di verdure miste Cascina Pizzavacca (per 2 persone)  

Cascina Pizzavacca mixed vegetables giardiniera

13,00 €

PESCE

Tagliere Trota Oro (trota salmonata affumicata e bianca affumicata e uova di trota su maionese al lime) 

Trota Oro board (smoked golden and white trout with trout roe on homemade lime mayonnaise)

18,00 €

Tagliere di pesci affumicati (salmone, pesce spada, tonno) 

Smoked fish board (salmon, swordfish, tuna)

16,00 €

Tagliere di acciughe del Cantabrico con burro e sfilacci di peperone 

Cantabrian anchovies board with butter and sfilacci of bell pepper

19,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

ANTIPASTI

Lingua di vitello con spuma di salsa verde

Veal tongue with green sauce foam

11,00 €

Sfera di Parmigiano su salsa al pomodoro e origano e olio all'erba cipollina 🍴🌿

Parmesan sphere with tomato and oregano sauce and chive oil

10,00 €

Tartare di salmone con avocado e frutto della passione 🍴

Salmon tartare with avocado and passion fruit

12,00 €

Polenta frita, trota marinata e gel agli agrumi 🍴

Fried polenta, marinated trout and citrus gel

12,00 €

PRIMI

Risotto Carnaroli con gamberi, zafferano, crema di datterini confit e basilico 🍴

Carnaroli risotto with prawns, saffron, confit Datterini tomato cream and basil

17,00 €

Risotto Carnaroli al pecorino di Fossa con melassa di fichi 🍴🌿

Carnaroli risotto with Pecorino di Fossa and fig molasses

17,00 €

Straccetti Morelli al pesto di pistacchi e menta con julienne di seppie al limone

Morelli straccetti with pistachio and mint pesto, topped with lemon-scented squid julienne

16,00 €

Ravioli alla burrata con salsa alle acciughe, finocchietto selvatico e arancia

Burrata ravioli with anchovy sauce, wild fennel and orange

16,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

SECONDI

Tartare di Fassona piemontese con trito di olive e capperi e crema d'uovo sous vide 

Piedmontese Fassona beef tartare with chopped olives and capers, served with a sous vide egg yolk cream

18,00 €

Roll di branzino, patate e piselli con salsa al nero di seppia 

Sea bass, potato and pea roll with squid ink sauce

25,00 €

Carpaccio di manzo marinato con noci tostate, pere e mousse di pomodorini gialli

Marinated beef carpaccio with toasted walnuts, pears and yellow cherry tomato mousse

22,00 €

Sottofiletto di Garronese con spuma di funghi porcini e salsa al vino rosso 

Garronese sirloin with porcini mushroom foam and red wine sauce

25,00 €

DESSERT

Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar  

Crème brûlée with Madagascar vanilla

7,00 €

Semifreddo all'amaretto, cioccolato bianco e albicocca 

Amaretto semifreddo with white chocolate and apricot

7,00 €

Mini Pavlova, confettura alla frutta e gin tonic  

Mini Pavlova with fruit compote and Gin & Tonic

7,00 €

Éclair con ganache al cioccolato fondente e nocciola 

Éclair with dark chocolate and hazelnut ganache

7,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante (75 cl)

Still or sparkling mineral water

3,00 €

Selezione di bibite naturali Baladin (senza coloranti né conservanti) (33 cl)

Agrumata

Spuma Nera

Chinotto

Selection of Baladin natural soft drinks (free from artificial colors and preservatives)

3,00 €

Coca Cola (33 cl)

Coke

3,00 €

Chinotto Lurisia (33 cl)

Lurisia chinotto

3,00 €

COCKTAIL

Mediterranean Breeze Gin Tonic

Macaja Gin - tonica Fever-Tree Mediterranean - rosmarino

Macaja Gin, dalle note erbacee, floreali e speziate, incontra la freschezza mediterranea della tonica Fever-Tree.

Un Gin Tonic elegante, fresco e aromatico.

Macaja Gin, with herbal, floral and spicy notes, meets the Mediterranean freshness of Fever-Tree tonic.

An elegant, fresh and aromatic Gin & Tonic.

15,00 €

Tuscan Essence Gin Tonic

Ginepraio - tonica Fever-Tree Mediterranean - scorza di limone

Ginepraio Gin, dal carattere intenso di ginepro e dalle note balsamiche e floreali, si unisce alle note mediterranee della tonica Fever-Tree.

Un Gin Tonic deciso, secco e aromatico.

Ginepraio Gin, with its intense juniper character and balsamic and floral notes, meets the Mediterranean character of Fever-Tree tonic.

A bold, dry and aromatic Gin & Tonic.

15,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

BIRRE BALADIN

Nazionale 6,5% Vol. (33 cl)

Birra Italiana semplice ed equilibrata, con spezie aromatiche. Versatile, adatta come aperitivo e a tutto pasto
An Italian beer with a simple and well-balanced profile, featuring aromatic spices. Versatile.

5,00 €

Isaac 5% Vol. (33 cl)

Birra bianca chiara e leggermente torbida, profumi di lievito, agrumi e spezie. Fresca e bevibile. Ideale con piatti freschi e pesce.
A white beer, pale and slightly hazy, with aromas of yeast and spices. Fresh, light-bodied and highly drinkable. Ideal with fresh dishes and fish.

6,00 €

Super Bitter 8% Vol. (33 cl)

Birra luppolata e intensa con profumi agrumati e resinosi. Al palato emergono malto, caramello e frutta secca, ben bilanciati dall'amaro. Ottima con carni e formaggi stagionati.
A hop-forward beer with intense citrus and resinous aromas. The palate reveals malt, caramel and dried fruit, well balanced by a firm bitterness. Excellent with meats and aged cheeses.

6,00 €

Rock'n'Roll 7,5% Vol. (33 cl)

Birra luppolata dal colore giallo intenso, unisce note pepate, speziate e luppolate in un equilibrio tra freschezza e dolcezza. Ideale con carni alla griglia, salumi, fritti leggeri e formaggi a media stagionatura.
A hop-forward beer with an intense golden color. It combines peppery, spicy and hoppy notes in a balance of freshness and sweetness. Ideal with grilled meats, cured meats, light fried foods and medium-aged cheeses.

6,00 €

Botanic Ipa ANALCOLICA (33 cl)

Dal colore oro ramato, sprigiona note agrumate di arancia amara e pompelmo, con richiami di crosta di pane. Al palato è leggera, amaricante e persistente, con sentori di cereali e radice di genziana.
Non-alcoholic beer. With its copper-gold color, it reveals citrus notes of bitter orange and grapefruit, with hints of bread crust. Light-bodied on the palate, it is pleasantly bitter and persistent, with notes of cereal and gentian root.

6,00 €

Botanic Blanche ANALCOLICA (33 cl)

Dal colore giallo paglierino opalescente, sprigiona note floreali di camomilla e cereale maltato. Al palato è equilibrata tra dolcezza e amaro, con sentori di luppolo, scorza d'arancia e un finale di genziana.
Non-alcoholic beer. With its hazy straw-yellow color, it reveals floral notes of chamomile and malted cereal. On the palate, it is well balanced between sweetness and bitterness, with hints of hops, orange peel and a lingering gentian finish.

6,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.

CAFFÈ

Illy Espresso

Illy Espresso

2,00 €

Illy Espresso decaffeinato

Illy decaffeinated espresso

2,00 €

Caffè d'orzo e ginseng

Barley coffee & ginseng

2,00 €

Illy Espresso corretto

Illy espresso with liquor

3,00 €

Illy Espresso doppio

Illy double espresso

4,00 €

DISTILLATI, LIQUORI E AMARI

Grappe selezionate di vari produttori

Selection of grappas from various producers

4,00 € - 7,00 €

Selezione di amari e liquori di vari produttori

Selection of bitters and liqueurs from different producers

4,00 € - 7,00 €

Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti

Selection of single malt Scotch whiskies of various ages

6,00 € - 12,00 €

Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti

Selection of Cognac and Bas-Armagnac of various ages

7,00 € - 12,00 €

Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti

Selection of Rum and Calvados of various ages

6,00 € - 12,00 €

Alcuni piatti possono contenere allergeni o sostanze che causano intolleranze. Si invita a consultare il personale per informazioni o per la lista completa degli ingredienti. In base alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per preservarne la freschezza.

Some dishes may contain allergens or ingredients that can cause intolerances. Guests are invited to consult our staff for information or for a complete list of ingredients. Depending on availability, some products may be frozen at origin or blast-chilled to preserve freshness.