

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)

24,00 €

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

11,00 €

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 € ESAURITO

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 origiin 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 €

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 origiin or blast-chilled to preserve freshness.

PRIMI

Paccheri Morelli con ragù di cinghiale e briciole di Grana tostato

Morelli Paccheri with wild boar ragù and toasted Grana Padano crumbs

16,00 €

Risotto Carnaroli mantecato alla zucca e salsa al Blutunt

Carnaroli risotto finished with pumpkin and Blutunt cheese sauce

17,00 €

Ravioli agli scampi, topinambur e bisque di crostacei

Scampi ravioli with Jerusalem artichoke and shellfish bisque

17,00 €

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 €

Baccalà marinato al crauto viola, crema di patate e pop corn

Marinated salt cod with purple sauerkraut, potato and pop corn cream

25,00 €

Pulled Pork dell'Enoteca con salsa barbecue homemade

House pulled pork with homemade barbecue sauce

23,00 €

DESSERT

Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar

Crème brûlée with Madagascar vanilla

7,00 €

Torta al cioccolato fondente, arancia e mousse al mango

Dark chocolate and orange cake with mango mousse

7,00 €

Cremoso al caffè con salsa al lampone

Coffee crémeux with raspberry sauce

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 origiin or blast-chilled to preserve freshness.

Business Lunch

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO
TUESDAY TO FRIDAY AT LUNCH

PRIMI

Maccheroni Mancini con broccoletti verdi e acciughe
Mancini Maccheroni with broccoli rabe and anchovies

Risotto Carnaroli con radicchio rosso e granella di nocciole
Carnaroli risotto with red radicchio and chopped hazelnuts

Zuppa di legumi e cereali misti
Mixed legume and grain soup

SECONDI

Filetto di scorfano su crema alle verdure e patate al prezzemolo
Scorpionfish fillet on a bed of vegetable cream, served with parsley potatoes

Salsiccia in umido con cipolle brasate al pomodoro e polenta grigliata
Slow-cooked sausage with onions braised in tomato sauce and grilled polenta

PIATTO UNICO

Zuppa di pesce dell'Enoteca con crostoni di pane
House fish soup with toasted bread croutons

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*)	**14,00 €**
Secondo piatto con dolce, acqua e caffè (*Second course with dessert, water and coffee*)	**15,00 €**
Piatto unico con dolce, acqua e caffè (*Single-course dish with dessert, water and coffee*)	**16,00 €**
Due portate con dolce, acqua e caffè (*Two-course menu with dessert, water and coffee*)	**24,00 €**

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 origiin 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)

24,00 €

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

11,00 €

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 € ESAURITO

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 origiin 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 fritta, trota marinata e gel agli agrumi
Fried polenta, marinated trout and citrus gel
12,00 €

PRIMI

Zuppa di legumi e cereali con speck di Sauris
Legume and grain soup with Sauris speck
12,00 €

Risotto Carnaroli mantecato alla zucca e salsa al Blutunt
Carnaroli risotto finished with pumpkin and Blutunt cheese sauce
17,00 €

Risotto Carnaroli alla barbabietola rossa con mazzancolle e polvere di liquirizia
Carnaroli risotto with beetroot, prawns and liquorice powder
17,00 €

Paccheri Morelli con ragù di cinghiale e briciole di Grana tostato
Morelli paccheri with wild boar ragù and toasted Grana Padano crumbs
16,00 €

Ravioli agli scampi, topinambur e bisque di crostacei
Scampi ravioli with Jerusalem artichoke and shellfish bisque
17,00 €

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 origiin 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 €

Baccalà marinato al crauto viola, crema di patate e pop corn
Marinated salt cod with purple sauerkraut and potato and pop corn cream
25,00 €

Pulled pork dell'Enoteca con salsa barbecue homemade
House pulled pork with homemade barbecue sauce
23,00 €

Roastbeef con salsa alle castagne e gel al rosmarino
Roast beef with chestnut sauce and rosemary gel
25,00 €

DESSERT

Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar
Crème brûlée with Madagascar vanilla
7,00 €

Torta al cioccolato fondente, arancia e mousse al mango
Dark chocolate and orange cake with mango mousse
7,00 €

Millefoglie con crema diplomatica al limone
Puff pastry mille-feuille with lemon diplomat cream
7,00 €

Cremoso al caffè con salsa al lampone
Coffee crémeux with raspberry sauce
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 origiin 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 origiin 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 beverina. 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 cistrus and resinous aromas. The palate reveals malt, caramel and dried fruit, well balance 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 origiin 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 invecchimanenti
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 origiin or blast-chilled to preserve freshness.