

D

D I V I N I T Y



D

D I V I N I T Y

È UN CONCEPT DIVERSO DAGLI ALTRI QUELLO STUDIATO DA CHEF FRANCESCO APREDA, CHE È RIUSCITO A MIXARE LE SUE ESPERIENZE INTERNAZIONALI AI GRANDI PRODOTTI ED ALLE PROPOSTE MADE IN ITALY: QUI LA PIZZA SI FA SPEZIAL, ESCLUSIVA ED IMPREZIOSITA APPUNTO DA SPEZIE; LE PASTE, DELLA TRADIZIONE ROMANA E NON SOLO, DIVENTANO CONVIVIALI; LA MOZZARELLA DI BUFALA VIENE RIGOROSAMENTE SERVITA A 38° E DECLINATA IN GUSTOSE VARIANTI CHE CATTURANO IL GUSTO; MENTRE L'ESOTICO THOOK ("SPIEDO" NELLA LINGUA HINDI) ESALTA I SAPORI DI CARNI, PESCI E VERDURE UTILIZZANDO IL METODO DI COTTURA TANDOORI; I CARPACCI RACCONTANO DELLE GRANDI MATERIE PRIME ITALIANE RIVISITATE DA APREDA IN CHIAVE GIAPPONESE, IN UNA SORTA DI SUSHI MEDITERRANEO; PER FINIRE LA "GUANTIERA", CON UNA SELEZIONE DI DOLCI SERVITI AL BANCO PER CELEBRARE LA STORIA SECOLARE DELLA PASTICCERIA ITALIANA. DIVINITY È RESTAURANT, CON I SUOI RAFFINATI SPAZI INTERNI E LA GRANDE BELLEZZA DEGLI INTERNI. DIVINITY È LOUNGE BAR, CON I COCKTAIL E GLI APPETIZER PIÙ RAFFINATI. DIVINITY È UN'ESPERIENZA DEI SENSI IMPOSSIBILE DA DIMENTICARE.

SE SOFFRE DI ALLERGIE ALIMENTARI, LA PREGHIAMO DI AVVISARE IL NOSTRO PERSONALE DI SALA. SU RICHIESTA È DISPONIBILE L'ELENCO DEGLI ALLERGENI. IN BASE ALLE ESIGENZE DI LAVORAZIONE, I PRODOTTI POSSONO SUBIRE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA FINO A - 18°C, AL FINE DI GARANTIRNE LA SALUBRITÀ.

CHEF FRANCESCO APREDA HAS DEVELOPED A COMPLETELY DIFFERENT CONCEPT FROM THE TYPICAL ITALIAN CUISINE. HE MANAGED TO COMBINE HIS TRADITIONAL EXPERIENCES WITH THE "MADE IN ITALY" PRODUCTS: AT THE DIVINITY WE CALL THE PIZZA "SPEZIAL", AS IT IS FULLY ADORNED WITH SPICES; OUR PASTA WILL LEAD YOU THROUGH THE ROMAN TRADITION, AND NOT ONLY, SURROUNDED BY A FRIENDLY ATMOSPHERE; BUFFALO MOZZARELLA IS STRICTLY SERVED AT 38C° AND DECLINED IN A DELICIOUS VARIANT TO CAPTURE THE TASTE; EXOTIC THOOK ("SKEWERS" IN HINDU LANGUAGE) IS USING THE TANDOORI OVEN, ENHANCING THE FLAVORS OF MEAT, FISH AND VEGETABLES; OUR CARPACCIOS ALLOW YOU TO TASTE THE ESSENTIAL RAW INGREDIENTS REVISED BY APREDA IN A JAPANESE STYLE, CREATING A MEDITERRANEAN SUSHI PLATE; LASTLY, THE "GUANTIERA", A SELECTION OF DESSERTS, ENCLOSES THE HERITAGE OF ITALIAN PASTRY. DIVINITY IS A RESTAURANT WITH REFINED INDOOR AND GREAT OUTDOOR SPACES. DIVINITY IS A LOUNGE BAR WITH MOST SOPHISTICATED COCKTAILS AND APPETIZERS. DIVINITY IS AN EXPERIENCE YOUR SENSES WILL NEVER FORGET.

IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM UPON PLACING YOUR ORDER. AN ALLERGEN LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST. ACCORDING TO THE WORKING REQUIREMENTS, FOOD MAY BE SUBJECTED TO BLAST CHILLING UP TO - 18°C, IN ORDER TO GUARANTEE THE ABSOLUTE INTEGRITY OF THE PRODUCT.

SEPIOLINE SCOTTATE E PISELLI
SEARED BABY CUTTLEFISH AND GREEN PEAS
22

CARPACCIO DI TONNO E MELANZANE MARINATE
TUNA CARPACCIO AND MARINATED EGGPLANTS
24

CARPACCIO DI RICCIOLA, PESTO DI BASILICO E SESAMO
AMBERJACK CARPACCIO, SESAME AND BASIL PESTO
25

TARTARE DI MANZO CROCCANTE E PANZANELLA
CRISPY BEEF TARTARE AND PANZANELLA SALAD
25

UOVO ALLA PIZZAIOLA E PROVOLA AFFUMICATA
"PIZZAIOLA STYLE" EGG AND SMOKED PROVOLA CHEESE
18

MOZZARELLA DI BUFALA 38° E CROSTINO DI MARE
BUFFALO MOZZARELLA 38° WITH SEAWEEDS SALAD, CANTABRIAN SEA ANCHOVIES AND TOASTED BREAD
18

BURRATA IN CONDIVISIONE, PEPERONE CRUSCO E LIMONE
BURRATA CHEESE TO SHARE, CRUSCO PEPPER AND LEMON
23

MISTICANZA AROMATICA AI SEMI, PRUGNE SECCHIE E MANDORLE
AROMATIC SALAD AND SEEDS, DRIED PLUMS AND ALMONDS
16

SELEZIONE DI CRUDI DI MARE Selection of Raw Seafood

SCAMPI / LANGOUSTINES	3 PCS.	36
GAMBERI ROSSI / RED PRAWNS	6 PCS.	30
GOBBETTI / WHITE BABY SHRIMPS	12 PCS.	24
TARTARE DI RICCIOLA / AMBERJACK TARTARE	100 G	22
TARTARE DI SPIGOLA / SEABASS TARTARE	100 G	22
TARTARE DI GAMBERI ROSSI / RED PRAWNS TARTARE	100 G	26

LA PASTA

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE E BLACK LIME

SPAGHETTI WITH SEAFOOD AND BLACK LIME

26

RIGATONCINI ALL'AMATRICIANA GOLD

AMATRICIANA'S GOLD RIGATONI PASTA

24

FETTUCCINE DI KAMUT ALLA PUTTANESCA DI MARE

SEA PUTTANESCA'S KAMUT FETTUCCINE

26

CREMA DI CANNELLINI, CARCIOFI E PECORINO

CANNELLINI BEANS PURÉED SOUP, ARTICHOKES AND PECORINO CHEESE

18

RAVIOLI DI RICOTTA ALLA NERANO

"NERANO STYLE" RICOTTA CHEESE RAVIOLI

25

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

LANGOUSTINES CREAM RISOTTO

45

GNOCCHETTI DI PATATE ALLA CACCIATORA E CRESCIONE

POTATO GNOCCHI WITH CACCIATORA SAUCE AND WATERCRESS

25

PREZZI ESPRESSI IN €, IVA INCLUSA / PRICES IN €, VAT INCLUDED

CARNE & PESCE

Meat & Fish

TAGLIATA DI BAVETTE DI MANZO 500 TO SHARE, PATATE E CARDONCELLI
BEEF FLANK STEAK 500G TO SHARE, POTATOES AND KING OYSTER MUSHROOMS
90

STRACCETTI DI WAGYU FIAMMATO, INSALATA ICONICA
FLAMED WAGYU STRIPS, ICONIC SALAD
60

POLLO E PEPERONI RED TANDOORI
RED TANDOORI CHICKEN AND BELL PEPPERS
26

COSTOLETTA DI VITELLO PANATA
BREADED VEAL CHOP
32

CAPELANTE ARROSTITE, INDIVIA E TARTUFO NERO
ROASTED SCALLOPS, BELGIAN ENDIVE AND BLACK TRUFFLE
30

PESCE DEL GIORNO, SALSA DI MELANZANE E ZENZERO
ROASTED CATCH OF THE DAY, EGGPLANT SAUCE AND GINGER
28

LATTUGA ROMANA ALLA PLANCHA THAI
THAI PAN-FRIED ROMAN LETTUCE
18

DISPONIBILE TUTTE LE SERE

Available every day for Dinner

PESCATO INTERO IN Crosta DI SALE
SALT-CRUSTED FISH OF THE DAY
13 OGNI / EACH 100 G

CONTORNI

Side Dishes

CARCIOFI, PATATE, FUNGHI, INSALATA ICONICA
ARTICHOKEs, POTATOES, MUSHROOMS, ICONIC SALAD
15

SPEZIAL PIZZA

DISPONIBILI TUTTE LE SERE / SABATO E DOMENICA A PRANZO
Available every day for Dinner / Saturday and Sunday for Lunch

TONDA DI SEMOLA A SPICCHI SEMOLINA ROUND PIZZA

LA MARGHERITA SPEZIALE
THE SPEZIAL MARGHERITA

18

ROSSA AL PECORINO ROMANO E BLEND DI PEPI E SESAMI
RED PIZZA WITH ROMAN PECORINO CHEESE, PEPPERS AND SESAMES BLEND

20

MARINARA, ALICI DEL CANTABRICO, BLACK GARLIC & BLACK LIME
BLACK GARLIC & BLACK LIME MARINARA'S PIZZA WITH CANTABRIAN SEA ANCHOVIES

26

DIAVOLA "PIKKANTE", SCHIACCIATA ROMANA E BURRATA
SPICY "DIABOLA STYLE" PIZZA WITH ROMAN SALAMI AND BURRATA CHEESE

23

QUADRA INTEGRALE A TAGLIO WHOLE WHEAT SQUARE PIZZA

PATATE, GUANCIALE E SEMI DI FINOCCHIO
POTATOES, CURED PORK CHEEK AND FENNEL SEEDS

24

BIANCA AL ROSMARINO, OLIVE NERE E SEMI DI CORIANDOLO
ROSEMARY, BLACK OLIVES AND CORIANDER SEEDS WHITE PIZZA

20

ARRABBIATA SOLARE, POMODORI GIALLI E MOZZARELLA DI BUFALA
"ARRABBIATA STYLE" YELLOW TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE

25

PROVOLA AFFUMICATA, ZUCCHINE FRITTE E CURRY VERDE
SMOKED PROVOLA CHEESE, FRIED COURGETTES AND GREEN CURRY

23

LA SPECIALE E SPEZIALE
SPECIAL PIZZA OF THE DAY
25

PREZZI ESPRESSI IN €, IVA INCLUSA / PRICES IN €, VAT INCLUDED



PICCOLA PASTICCERIA DALLA NOSTRA VETRINA
Small Pastries from our Showcase

SELEZIONE DI 3 MINI DESSERT / SELECCION OF 3 PCS.
SELEZIONE DI 5 MINI DESSERT / SELECCION OF 5 PCS.

15
20



PANTHEON

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS