

D

D I V I N I T Y



ANTIPASTI

Starters

TARTARE DI MANZO
PANE CROCCANTE E MIDOLLO

23

BEEF TARTARE
CRISPY BREAD AND BONE MARROW

UOVO MOLLET
ASPARAGI E PATATE

17

MOLLET EGG
ASPARAGUS AND POTATOES

INSALATA DI CARCIOFI
CONCIATO E MENTUCCIA

16

ARTICHOKES SALAD
CONCIATO CHEESE AND ROMAN MINT

TRECCIA DI BUFALA
LIMONE E ALICI DEL CANTABRICO

18

BRAIDED BUFFALO MOZZARELLA
LEMON AND CANTABRIAN SEA ANCHOVIES

CARPACCIO DI SPIGOLA
BOTTARGA E FINOCCHIO MARINO

23

SEABASS CARPACCIO
BOTTARGA AND SEA FENNEL

A

T

S

A

P

A

L

R AVIOLI 24
VIGNAROLA E PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
SPRING VEGETABLES AND 36-MONTH AGED PARMESAN CHEESE

LINGUINA BURRO & ALICI 23
LIMONE E "MUDDICA ATTURRATA"
BUTTER & ANCHOVIES LINGUINA
LEMON AND TOASTED BREADCRUMBS

D RISOTTO AGLI SCAMPI 40
LANGOUSTINE RISOTTO

D RIGATONCINI ALL'AMATRICIANA GOLD 24
AMATRICIANA GOLD RIGATONI PASTA

MEZZE MANICHE CACIO & PEPE 22
CACIO CHEESE & PEPPER MEZZE MANICHE PASTA

D FUSILLONE ALLA CARBONARA 22
CARBONARA FUSILLONE PASTA

C
A
R
N
E
&
&
P
E
S
C
E
F
I
S
H
&
&
R
O
A
S
T
E
D
&
&
M
E
A
T

RIBEYE 500

SALSA BERNESE, PUREA DI PATATE E MISTICANZA
BÉARNAISE SAUCE, SMASHED POTATOES AND MIXED SALAD

95

AGNELLO AL FORNO

SEDANO RAPA E PRUGNE

ROASTED LAMB
CELESTAC AND PLUMS

32

FILETTO DI ROMBO ARROSTITO

FINOCCHIE E LIMONE

ROASTED TURBOT FILLET
FENNELS AND LEMON

34

SPIEDINO DI MAZZANCOLLE PIASTRATE

SALSA ASADA E CICORIA RIPASSATA

GRILLED KING PRAWNS SKEWER
ASADA SAUCE AND SAUCÉED CHICORY

33

COTOLETTA DI FUNGO ALLA MILANESE

"MILANESE STYLE" BREADED MUSHROOM

22

U
N
T
O
R
N
I
S
h
e
S
i
d
e

CARCIOFI ALLA ROMANA 15

"ROMAN STYLE" ARTICHOKEs

CICORIA 15

CHICORY

PATATE RATTE AL FORNO 15

BAKED RATTE POTATOES

INSALATA ICONICA 15

ICEBERG, GUACAMOLE, ZENZERO E POMODORINI DRY

ICONIC SALAD

ICEBERG SALAD, GUACAMOLE, GINGER AND DRIED CHERRY TOMATOES

MISTICANZA AROMATICA 15

YOGURT E ALBICOCCHE ESSICcate

AROMATIC SALAD

YOGURT AND DRIED APRICOTS

DOLCI & GELATI Desserts & Ice Creams

BAVARESE AL CIOCCOLATO NOCCIOLE E FRUTTO DELLA PASSIONE

15

CHOCOLATE BAVARIAN CREAM HAZELNUTS AND PASSION FRUIT

RECOMMENDED WINE PAIRING: BAROLO CHINATO CERETTO +18
DESSERT + WINE +28

MILLEFOGLIE LAMPONI E BASILICO

15

MILLEFEUILLE RASPBERRIES AND BASIL

RECOMMENDED WINE PAIRING: HAUNER MALVASIA DELLE LIPACI +17
DESSERT + WINE +27

PANNA & FRAGOLE CON CURRY VERDE

15

CREAM & STRAWBERRIES WITH GREEN CURRY

RECOMMENDED WINE PAIRING: BRAIDA VIGNA SENZA NOME MOSCATO D'ASCI +15
DESSERT + WINE +25

SELEZIONE DI 3 MINI DESSERT

15

SELECTION OF 3 PCS.

RECOMMENDED WINE PAIRING: UMAMI RONCHI MAXIMO +14
DESSERT + WINE +24

SELEZIONE DI 5 MINI DESSERT

20

SELECTION OF 5 PCS.

RECOMMENDED WINE PAIRING: UMAMI RONCHI MAXIMO +14
DESSERT + WINE +29

SELEZIONE DI FORMAGGI

14

CHEESE SELECTION

RECOMMENDED WINE PAIRING: ANCINORI MUFFATO DELLA SALA +20
DESSERT + WINE +29

GELATI E SORBETTI DELLA CASA

12

HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS

RECOMMENDED WINE PAIRING: SAUTERNES CHATEAU LES JUSTICE +20
DESSERT + WINE +27

INFORMIAMO I GENTILI OSPITI CHE IL NOSTRO PESCE CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLE TEMPERATURE,
AL FINE DI GARANTIRNE L'ASSOLUTA INTEGRITÀ ALIMENTARE. SU RICHIESTA, È DISPONIBILE L'ELENCO DEGLI ALLERGENI E INGREDIENTI.
QUALORA ABBIATE INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO DIVINITY TEAM DURANTE LA VOSTRA ORDINAZIONE.

WE KINDLY INFORM OUR GUESTS THAT OUR RAW FISH UNDERGOES A PROCESS OF BLAST CHILLING
IN ORDER TO GUARANTEE THE ABSOLUTE INTEGRITY OF THE PRODUCT. AN ALLERGENS AND INGREDIENTS LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST.
IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE INFORM OUR DIVINITY TEAM WHEN PLACING YOUR ORDER.



