

D

D I V I N I T Y



PIZZA ANTI PASTI Pizzas & Starters

PIZZA BIANCA FUNGHI, FIORDILATTE E TARTUFO NERO 28
WHITE PIZZA WITH MUSHROOMS, MOZZARELLA AND BLACK TRUFFLE

PIZZA ROSSA, GAMBERI ROSSI E SALSA COCKTAIL 32
TOMATO-BASED PIZZA WITH RED PRAWNS AND COCKTAIL SAUCE

DISPONIBILITÀ STAGIONALE / SUBJECT TO SEASONAL AVAILABILITY

ALACCE MARINATE, CICORIA CATALOGNA E MOLLICA CROCCANTE 22
MARINATED SARDINES, CATALOGNA CHICORY AND CRISPY BREADCRUMBS

MISTICANZA, FUNGHI E GRANA DI PECORA 20
MIXED WILD GREENS, MUSHROOMS AND SHEEP'S GRANA CHEESE

CARPACCIO DI MANZO "ANNI 80" 26
"80'S STYLE" BEEF CARPACCIO

QUINTO QUARTO ALL'INSALATA CON SALSA VERDE AROMATICA 22
OFFAL SALAD WITH AROMATIC GREEN SAUCE

A

T

S

A

P

A

L

C'ERA UNA VOLTA LO SPAGHETTO ALLA CARBONARA

25

FETTUCCINE ALL'UOVO, PECORA E PECORINO

27

HOMEMADE EGG FETTUCCINE, MUTTON RAGÙ AND PECORINO CHEESE

RISOTTO CON PORCINI E LUPINI

32

PORCINI MUSHROOM AND BABY CLAM RISOTTO

CRESPELLE, RICOTTA ED ERBE DI CAMPO

24

CREPES, RICOTTA CHEESE AND WILD HERBS

RIGATONCINI ALL'AMATRICIANA GOLD

25

AMATRICIANA GOLD RIGATONI PASTA

CARNE & FISH PESCE

CUBEROLL DI VACCA VECCHIA 500G
MISTICANZA, PATATE E SALSA BERNESE

500G OLD COW CUBEROLL
MIXED WILD GREENS, POTATOES AND BÉARNAISE SAUCE

95

ANIMELLA, RAMORACCE E MELOGRANO

SWEETBREADS, RAMORACCE AND POMEGRANATE

30

RAPA ROSSA, RADICCHIO E CAROTA

BEETROOT, RADICCHIO AND CARROT

25

OMBRINA E BROCCOLETTI, MELA E NOCI

SHI DRUM AND BROCCOLI RABE, APPLE AND WALNUTS

34

CRUDO E COTTO DI DENTICE ALLA CACCIATORA

“CACCIATORA-STYLE” RAW AND COOKED DENTEX

36

PORCINI ARROSTO 15

ROASTED PORCINI MUSHROOMS

PUNTARELLE ALLA ROMANA 15

"ROMAN-STYLE" PUNTARELLE SALAD

PATATE NOVELLE AL FORNO 12

BAKED BABY POTATOES

INSALATA ICONICA 15

ICEBERG, SONGINO, GUACAMOLE, ZENZERO, TACCOLE E POMODIRINI CONFIT

ICONIC SALAD

ICEBERG LETTUCE, LAMB'S LETTUCE, GUACAMOLE, GINGER, SNOW PEAS, CONFIT TOMATOES

DOULI Desserts

TORTA DI CASTAGNE, ARANCIA SPEZIATA E GIANDUIA

CHESTNUT CAKE, SPICED ORANGE AND GIANDUIA

RECOMMENDED WINE PAIRING: BRAIDA VIGNA SENZA NOME MOSCATO D'ASCI +15
DESSERT + WINE +26

16

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE, PRUGNA SCOTTATA E NOCI

ZABAIONE PARFAIT, SEARED PLUM AND WALNUTS

RECOMMENDED WINE PAIRING: PRAESIDIUM MONTEPULCIANO RATAFIÀ +14
DESSERT + WINE +24

15

TIRAMISÙ DIVINITY

RECOMMENDED WINE PAIRING: CASTELLO DELLA SALA - MUFFATO DELLA SALA 2024 +20
DESSERT + WINE +27

12

PERA POCHÉ E CREMA ALLA VANIGLIA

POACHED PEAR AND VANILLA CREAM

RECOMMENDED WINE PAIRING: AUDARVA VERMENTINO BISAI 2024 +14
DESSERT + WINE +25

16

SELEZIONE DI 3 MINI DESSERT

SELECTION OF 3 PCS.

RECOMMENDED WINE PAIRING: UMAMI RONCHI MAXIMO 2023 +14
DESSERT + WINE +24

15

SELEZIONE DI 5 MINI DESSERT

SELECTION OF 5 PCS.

RECOMMENDED WINE PAIRING: UMAMI RONCHI MAXIMO 2023 +14
DESSERT + WINE +29

20

PERCORSO DEGUSTAZIONE DI QUATTRO PORTATE CONSIGLIATE DAL NOSTRO CHEF
E SELEZIONATE DALLA NOSTRA CARTA

80

A FOUR-COURSE TASTING MENU CURATED BY OUR CHEF
AND SELECTED FROM OUR À LA CARTE MENU

IL MENÙ È INTESO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO, BEVANDE ESCLUSE
TO BE ORDERED FOR THE ENTIRE TABLE, BEVERAGE NOT INCLUDED



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.

