

SPEZIAL PIZZA

TONDA DI SEMOLA A SPICCHI
ROUND OF SEMOLINA IN WEDGES

LA MARGHERITA SPEZIALE
THE SPEZIAL MARGHERITA
€ 15

BIANCA AL ROSMARINO, OLIVE NERE E SEMI DI CORIANDOLO
ROSEMARY, BLACK OLIVE AND CORIANDER SEED'S WHITE PIZZA
€ 17

ROSSA AL PECORINO ROMANO E BLEND DI PEPI E SESAMI
ROMAN PECORINO, PEPPER AND SESAME BLEND'S RED PIZZA
€ 17

MARINARA, BLACK GARLIC & BLACK LIME
BLACK GARLIC & BLACK LIME'S MARINARA PIZZA
€ 19

QUADRA INTEGRALE A TAGLIO
INTEGRAL SQUARE TO CUT

PATATE, GUANCIALE E SEMI DI FINOCCHIO
POTATOES, BACON AND FENNEL SEED
€ 18

MELANZANE, PROVOLA AFFUMICATA E CURRY GIALLO
EGGPLANTS, SMOKED PROVOLA CHEESE AND YELLOW CURRY
€ 18

POMODORINI E RICOTTA, RUCOLA E MASALA
CHERRY TOMATOES AND RICOTTA CHEESE, ROCKET SALAD
AND GARAM MASALA
€ 19

CAPRESE INTEGRALE, MOZZARELLA DI BUFALA E CARDAMOMO
INTEGRAL CAPRESE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE
AND CARDAMOM
€ 18

only for dinner

I DOLCI IN VETRINA The Sweets in showcase

PICCOLA PASTICCERIA A SCELTA DALLA VETRINA
LITTLE BAKERY TO CHOOSE FROM SHOWCASE
€ 3.50

D

D I V I N I T Y

È UN CONCEPT DIVERSO DAGLI ALTRI QUELLO STUDIATO DA FRANCESCO APREDA CHE È RIUSCITO A MIXARE LE SUE ESPERIENZE INTERNAZIONALI AI GRANDI PRODOTTI E ALLE PROPOSTE MADE IN ITALY. QUI LA PIZZA SI FA SPEZIAL, ESCLUSIVA E IMPREZIOSITA APPUNTO DA SPEZIE. E 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 RIVISTE DA APREDA IN CHIAVE GIAPPONESE, IN UNA SORTA DI SUSHI MEDITERRANEO. E PER FINIRE LA "GUANTIERA", CON UNA SELEZIONE DI DOLCI SERVITI AL BANCO A CELEBRARE LA STORIA SECOLARE DELLA PASTICCERIA ITALIANA.

DIVINITY È RESTAURANT, CON I SUOI RAFFINATI SPAZI INTERNI E LA GRANDE BELLEZZA DEGLI ESTERNI.

DIVINITY È LOUNGE BAR, CON I COCKTAIL E GLI APPETIZER PIÙ RAFFINATI.

DIVINITY È UN'ESPERIENZA DEI SENSI IMPOSSIBILE DA DIMENTICARE.

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 38°C AND DECLINED IN A DELICIOUS VARIANT TO CAPTURE THE TASTE. EXOTIC THOOK ("SKEWERS" IN HINDU LANGUAGE) IS USING THE TANDOORI COOKING, ENHANCING THE FLAVORS OF MEAT, FISH, AND VEGETABLES. OUR CARPACCIO'S ALLOW YOU TO TASTE THE ESSENTIAL RAW INGREDIENTS REVISED BY APREDA IN A JAPANESE STYLE, CREATING A MEDITERRANEAN SUSHI PLATE. LASTLY "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.

KORE FOOD BAR

MOZZARELLA DI BUFALA 38°
BUFFALO MOZZARELLA 38°

CAPRESE... TIEPIDA LIQUIDA E AFFUMICATA
CAPRESE... LUKEWARM, LIQUID AND SMOKED
€ 19

BRUSCHETTA AL POMODORO E VERDURE IN GIARDINIERA
TOMATO BRUSCHETTA AND PICKLED VEGETABLES
€ 16

MELANZANE E FRIGGITELLI
EGGPLANTS AND BABY GREEN PEPPERS
€ 16

MISTICANZA CON PEPERONI E ALICI
MISCLUN SALAD WITH PEPPERS AND ANCHOVIES
€ 20

VARIEGATO DI POMODORI E BASILICO
VARIEGATED TOMATO AND BASIL
€ 18

SEDANO, OLIVE DI GAETA E FUMO DI ROSMARINO
CELERY, GAETA'S BLACK OLIVE AND SMOKE OF ROSEMARY
€ 17

FISH CARPACCI
FISH CARPACCI

TONNO, RAPE E CAVIALE
TUNA, TURNIPS AND CAVIAR
€ 28

GAMBERI ROSSI, AVOCADO E CEDRO
RED SHRIMPS, AVOCADO AND CEDAR
€ 25

SCAMPI, MANGO E LIMONE
LANGUSTINES, MANGO AND LEMON
€ 34

RICCIOLA, PESTO DI BASILICO E SESAMO
AMBERJACK, BASIL PESTO AND SESAME
€ 23

SALMONE, CARCIOFI E GRANI DI SENAPE
SALMON, ARTICHOKE AND MUSTARD WHEATS
€ 23

SPIGOLA, ALGHE E YUZU
SEABASS, ALGAE AND YUZU
€ 25

LE PASTE CONVIVIALI

RIGATONCINI ALLA AMATRICIANA GOLD
AMATRICIANA'S GOLD RIGATONI
€ 24

FUSILLONE ALLA CARBONARA
CARBONARA'S FUSILLO
€ 21

TONNARELLI CACIO E PEPE
CACIO CHEESE AND PEPPER'S TONNARELLI
€ 20

FETTUCCINE DI KAMUT ALLA PUTTANESCA DI MARE
SEA PUTTANESCA'S KAMUT FETTUCCINE
€ 23

SPAGHETTINI ALLO SCOGLIO
SEAFOOD'S SPAGHETTINI
€ 25

THOOK

POLLO RED TANDOORI
TANDOORI RED CHICKEN
€ 28

MAIALE ALL'EUCALIPTO E CAPPERI
EUCALYPTUS PORK AND CAPERS
€ 29

POLPO IN CROSTA DI SEMI
OCTOPUS IN SEEDS CRUST
€ 30

SEPIOLINE AL LIMONE SELVATICO ED ERBE
WILD LEMON AND HERBS'S BABY CUTTLEFISH
€ 32

ASTICE AL CURRY VERDE
GREEN CURRY LOBSTER
€ 45

MELANZANE E PEPERONI PREZZEMOLATE
PARSLEY'S EGGPLANTS AND PEPPERS
€ 18

SE SOFFRI DI ALLERGIE ALIMENTARI, LA PREGHIAMO DI AVVISARE IL NOSTRO PERSONALE IN SALA. SU RICHIESTA È DISPONIBILE L'ELENCO DEGLI ALLERGENI. SECONDO LE ESIGENZE DI LAVORAZIONE I PRODOTTI POSSONO SUBIRE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA FINO AI -18°. IL PESCE CRUDO È SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA PER GARANTIRE LA SALUBRITÀ DEL PRODOTTO.

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°. OUR RAW FISH UNDERGOES A PROCESS OF BLAST CHILLING IN ORDER TO GUARANTEE THE ABSOLUTE INTEGRITY OF THE PRODUCT.