

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.

SPEZIAL PIZZA

TONDA DI SEMOLA A SPICCHI
ROUND SHAPED DURUM WHEAT TO SHARE

LA MARGHERITA SPEZIALE
THE SPEZIAL MARGHERITA
€ 14

ROSSA AL PECORINO ROMANO E BLEND DI PEPI E SESAMI
ROMAN PECORINO CHEESE, PEPPERS AND SESAME
BLEND RED PIZZA
€ 15

MARINARA, BLACK GARLIC & BLACK LIME
BLACK GARLIC & BLACK LIME MARINARA PIZZA
€ 16

QUADRA INTEGRALE A TAGLIO
WHOLE WHEAT SQUARE TO CUT

PATATE, GUANCIALE E SEMI DI FINOCCHIO
POTATOES, BACON AND FENNEL SEEDS
€ 17

BIANCA AL ROSMARINO, OLIVE NERE E SEMI DI CORIANDOLO
ROSEMARY, BLACK OLIVE AND CORIANDER SEED'S WHITE PIZZA
€ 15

POMODORINI E RICOTTA, RUCOLA E MASALA
CHERRY TOMATOES AND RICOTTA CHEESE, ROCKET SALAD
AND GARAM MASALA
€ 17

I DOLCI IN VETRINA

The Sweets in showcase

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

KORE FOOD BAR

MOZZARELLA DI BUFALA 38°
BUFFALO MOZZARELLA 38°

CAPRESE VARIEGATA
MULTICOLORED TOMATO CAPRESE
€ 14

BRUSCHETTA AL POMODORO E VERDURE IN GIARDINIERA
TOMATO BRUSCHETTA AND PICKLED VEGETABLES
€ 15

CREMA DI PARMIGIANA DI MELANZANA
EGGPLANT PARMIGIANA CREAM
€ 16

CARPACCI & CO
CARPACCI & CO

CARPACCIO DI MELONE E PROSCIUTTO CRUDO
MELON CARPACCIO AND RAW HAM
€ 16

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO, MISTICANZA AROMATICA
MARINATED SALMON CARPACCIO AND AROMATIC SALAD
€ 16

CARPACCIO DEL GIORNO
SPECIAL CARPACCIO OF THE DAY
€ 18

RICCIOLA, PESTO DI BASILICO E SESAMO
AMBERJACK, BASIL PESTO AND SESAME
€ 21

TARTARE DI MANZO, SEDANO E NOCE
BEEF TARTARE, CELERY AND WALNUTS
24 euro

SE SOFFRE 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.

LE PASTE CONVIVALI

The Convivial Pastas

SPAGHETTI ALLE COZZE, CACIO E PEPE
SPAGHETTI WITH MUSSELS, CACIO CHEESE AND PEPPER
€ 18

FUSILLONE ALLA CARBONARA
CARBONARA'S FUSILLO
€ 19

RIGATONCINI ALLA AMATRICIANA GOLD
AMATRICIANA'S GOLD RIGATONI
€ 20

FETTUCCINE DI KAMUT ALLA PUTTANESCA DI MARE
SEA PUTTANESCA'S KAMUT FETTUCCINE
€ 22

THOOK & THOOK

POLLO RED TANDOORI
TANDOORI RED CHICKEN
€ 26

CALAMARI ALLA DIAVOLA
SQUIDS 'DIAVOLA STYLE'
€ 26

TANDOORI SPECIALE
SPECIAL TANDOORI OF THE DAY
€ 25

VERDURE SPEZIATE
SPICED VEGETABLES
€ 16

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.