

DESSERT

🌿 TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Crème légère d'œuf au mascarpone,
biscuits Savoïardi, et café

11 €

•

🌿 CARROT CAKE ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Tartelette avec différentes consistances de carotte, sauce au
caramel et chocolat blanc

12 €

•

🌿 FRESCHEZZA DI FRAGOLA E RABBARO ⁷⁻¹²⁻³

Mousse de yaourt, fraise, rhubarbe et basilic

11 €

•

🌿 VANIGLIA MANTECATA AL MOMENTO, E AMARENA DI CANTIANO ⁴⁻⁷⁻¹²

Glace vanille maison turbinée minute et sirop de cerises
griottes

10 €

•

🌿 IL CAFFE GOURMAND ¹⁻⁷⁻¹²

Petit tiramisù, glace vanille et mini carotte au chocolat blanc

11 €

•

🌿 PARMIGIANO RISERVA 24 MOIS "VACHE ROSSE", ACETO BALSAMICO STRAVECCHIO ⁷⁻¹²

16 €

VINISSIMO

ÉPICERIE FINE • VINOOTHÈQUE • TRAITEUR • RESTAURANT

Inscrivez-vous à notre newsletter sur vinissimo.lu

Réservation sur info@divino.lu ou par téléphone au +352 52 52 10 540



VINISSIMO

RESTAURANT



Choisissez votre vin parmi nos centaines de références en boutique
et dégustez-le à votre table. Droit de bouchon 20 €.

SALUMI & FORMAGGI

TAGLIERE DEL NORCINO

Selezione dei migliori Salumi italiani serviti con Focaccia calda e sott'Oli¹²

Sélection de charcuteries fines italiennes, focaccia et légumes à l'huile

PETIT: 23€/GRAND: 28€

.

🌿 TAGLIERE DEL CASARO

Degustazione di Mozzarella di bufala IGP, Burrata Pugliese, e Ricottina Miele e noci⁷⁻¹²

Dégustation de mozzarella de bufflonne AOP, burrata des Pouilles et ricotta au miel et aux noix

24€

.

TAGLIERE DEI SALUMI E FORMAGGI

Selezione mista di salumi e Formaggi italiani, Focaccia, Sott'Oli e confetture⁷⁻¹²

Sélection mixte de charcuteries et fromages italiens, focaccia, confiture et légumes à l'huile

PETIT: 23€/GRAND: 28€

.

🌿 TAGLIERE DEI FORMAGGI DEL VINISSIMO

Selezione dei Formaggi italiani in differenti affinaggi con confetture e miele di montagna⁷⁻¹²

Sélection des meilleurs fromages italiens accompagnée de confiture et miel de montagne

PETIT: 23€/GRAND: 28€

.

LA TAVOLOZZA DI ALICI E VENTRESCA

Pane grigliato, burro artigianale, alici del Cantabrico e ventresca di tonno¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²

Pain grillé, beurre maison, anchois du Cantabrique et ventreche de thon

28€

ANTIPASTI

IL CLASSICO

Culatello di Parma Riserva "12 Lune", Burratina pugliese e Crescia Calda¹⁻⁷

Jambon Culatello «12 mois» d'affinage, Burrata des Pouilles et Crescia chaude

25€

.

VITELLO TONNATO

Vitello rosé servito con salsa tonnata acciughe del cantabrico e nocciole piemontesi tostate³⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²

Fines tranches de veau rosé accompagnés de sa sauce au thon, anchois du Cantabrique, câpres et noisettes du Piémont grillées

PETIT: 23€/GRAND: 28€

.

LA BATTUTA DI PRIMAVERA

Crocante di riso rosso, battuto di Manzo, zabajone alla mostarda e tartufo estivo¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Riz rouge croustillant, tartare de boeuf coupé au couteau, sabayon à la moutarde et truffe d'été.

PETIT: 24€/GRAND: 28€

.

IL BRANZINO IN VERDE

Branzino Selvaggio Marinato al pepe verde, Albicocche acerbe e tè Matcha³⁻⁷⁻¹²

Bar sauvage mariné au poivre vert, abricots verts et thé matcha

24€

.

🌿 PISELLI, GRANA PADANO E BALSAMICO

Fricassee di Pisellini freschi al dragoncello, croccante e sorbetto al grana padano e aceto balsamico invecchiato³⁻⁷⁻¹²

Fricassée de petits pois à l'estragon, deux consistances de Grana Padano et vinaigre balsamique vieilli

23€

PASTA E RISOTTO

🌿 POMODORO & BASILICO

Tagliolini di "Filotea", filetti di Pomodoro S. Marzano, basilico e bufala DOP¹⁻³⁻⁷

Tagliolini «Filotea», tomate S. Marzano, basilic et mozzarella di bufala AOP

23€

.

LA CARBONARA

Spaghettoni, Crema d'uovo al pecorino, Pepe al mulinello e guanciale Croccante¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Spaghettoni, crème d'œuf au pecorino, poivre du moulin et guanciale croustillant

25€

.

IL RAGÙ DI CHIANINA

Mezzi paccheri "Pastificio dei campi" al ragù di Chianina IGP, Cacio e pepe¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Mezzi Paccheri au ragoût de Chianina AOP et sa mousse cacio e pepe

27€

.

L'AGNOLOTTO DI BACCALÀ

Agnolotto di pasta fresca farcito al baccalà Mantecato, Glassato al brodo di prosciutto, punte d'asparago e salvia¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²

Raviolis farcis au Baccalà Mantecato, glacé au bouillon de jambon de Parme, sauge et asperges

28€

.

ANTICIPO D'ESTATE

Carnaroli di "Riso Buono" al burro artigianale affumicato, vongole veraci e pomodoro acerbo¹⁻²⁻⁷⁻¹²

Risotto Carnaroli au beurre maison, fumé, vongole veraci et tomate verte

28€

CARNE & PESCE

Tous nos plats sont servis avec nos frites maison, une salade de fenouil et du parmesan

Tutti i nostri piatti sono serviti con patatine fritte fatte in casa, insalata di finocchi e parmigiano

L'ORIGINALE

Lingotto di Filetto Di Manzo Maturato, la sua salsa ai 3 Pepi tostati e porro fondente¹⁻⁷⁻¹²

Filet de boeuf mûré, sauce aux trois poivres grillés et poireaux fondants

42€

.

ANATRA, CILIEGIE & ASPARAGI

Petto d'anatra cotto su pelle, il suo fondo alle ciliegie e asparagi bianchi⁷⁻¹²

Magret de canard cuit sur peau, fond de cuisson aux cerises griottes et asperges

39€

.

SALMERINO, SEDANO RAPA E MELA

Salmerino Alpino in crosta, sedano rapa, mela cotta e dragoncello⁴⁻⁷⁻¹²

Omble chevalière en croute, céleri rave, pomme cuite et estragon

37€

.

IL TONNO IN CARROZZA

Toast di tonno rosso e mozzarella di bufala panato e fritto, maionese al limone verde¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²

Toast de thon rouge, mozzarella de bufflonne, anchois panés frit et mayonnaise au citron vert

39€