

D

D I V I N I T Y



# D

D I V I N I T Y

È UN CONCEPT DIVERSO DAGLI ALTRI QUELLO STUDIATO DA CHEF FRANCESCO APREDA, CHE È RIUSCITO A MIXARE LE SUE ESPERIENZE INTERNAZIONALI AI GRANDI PRODOTTI ED ALLE PROPOSTE MADE IN ITALY: QUI LA PIZZA SI FA SPEZIAL, ESCLUSIVA ED IMPREZIOSITA APPUNTO DA SPEZIE; 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 RIVISITATE DA APREDA IN CHIAVE GIAPPONESE, IN UNA SORTA DI SUSHI MEDITERRANEO; PER FINIRE LA "GUANTIERA", CON UNA SELEZIONE DI DOLCI SERVITI AL BANCO PER CELEBRARE LA STORIA SECOLARE DELLA PASTICCERIA ITALIANA. DIVINITY È RESTAURANT, CON I SUOI RAFFINATI SPAZI INTERNI E LA GRANDE BELLEZZA DEGLI INTERNI. DIVINITY È LOUNGE BAR, CON I COCKTAIL E GLI APPETIZER PIÙ RAFFINATI. DIVINITY È UN'ESPERIENZA DEI SENSI IMPOSSIBILE DA DIMENTICARE.

SE SOFFRE DI ALLERGIE ALIMENTARI, LA PREGHIAMO DI AVVISARE IL NOSTRO PERSONALE DI SALA. SU RICHIESTA È DISPONIBILE L'ELENCO DEGLI ALLERGENI. IN BASE ALLE ESIGENZE DI LAVORAZIONE, I PRODOTTI POSSONO SUBIRE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA FINO A - 18°C, AL FINE DI GARANTIRNE LA SALUBRITÀ.

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

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°C, IN ORDER TO GUARANTEE THE ABSOLUTE INTEGRITY OF THE PRODUCT.

# CARPACCI & CO.

## POLIPETTI ALLA LUCIANA, TOPINAMBUR E ANICE NERO

"LUCIANA STYLE" MUSKY OCTOPUS, JERUSALEM ARTICHOKES AND BLACK ANISE

22

## CARPACCIO DI MUGGINE, SEDANO E BOTTARGA

GREY MULLET CARPACCIO, CELERY AND "BOTTARGA"

23

## CARPACCIO DI RICCIOLA, PESTO DI BASILICO E SESAMO

AMBERJACK CARPACCIO, SESAME AND BASIL PESTO

25

## TARTARE DI CHIANINA ALLA MILANESE

"MILANESE STYLE" CHIANINA BEEF TARTARE

25

## UOVO 64° AI FUNGHI PORCINI, GRANA DI PECORA E TARTUFO NERO

64° EGG AND PORCINI MUSHROOMS, SHEEP'S GRANA CHEESE AND BLACK TRUFFLE

20

## MOZZARELLA DI BUFALA 38° E CROSTINO DI MARE

BUFFALO MOZZARELLA 38° WITH SEAWEEDS SALAD, CANTABRIAN SEA ANCHOVIES AND TOASTED BREAD

18

## BURRATA IN CONDIVISIONE, FICHI SECCHI E LIMONE INFORNATO

BURRATA CHEESE TO SHARE, DRIED FIGS AND BAKED LEMON

23

## MISTICANZA AROMATICA AI SEMI, PERE E NOCI

AROMATIC SALAD AND SEEDS, PEARS AND WALNUTS

16

## SELEZIONE DI CRUDI DI MARE

### Selection of Raw Seafood

SCAMPI / LANGOUSTINES	3 PCS.	30
GAMBERI ROSSI / RED PRAWNS	6 PCS.	28
GOBBETTI / "GOBBETTI" SHRIMPS	12 PCS.	20
TARTARE DI RICCIOLA / AMBERJACK TARTARE	100 G	22
TARTARE DI SPIGOLA / SEABASS TARTARE	100 G	22
TARTARE DI GAMBERI ROSSI / RED PRAWNS TARTARE	100 G	24

# LA PASTA

SPAGHETTI, BROCCOLI E ARZILLA  
SPAGHETTI, BROCCOLI AND SKATE WING  
23

FETTUCCINE DI KAMUT ALLA PUTTANESCA DI MARE  
SEA PUTTANESCA'S KAMUT FETTUCCINE  
26

RIGATONCINI ALL' AMATRICIANA GOLD  
AMATRICIANA'S GOLD RIGATONI PASTA  
24

ZUPPA DI CECI E CAVOLO NERO  
CHICKPEAS SOUP AND BLACK CABBAGE  
18

RAVIOLI ALLA VACCINARA, ARANCIA E FOGLIE DI SEDANO  
"VACCINARA STYLE" RAVIOLI, ORANGE AND CELERY LEAVES  
23

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI  
SCAMPI CREAM RISOTTO  
45

TAGLIATELLE ALL'UOVO, PORCINI, MISO E PARMIGIANO  
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS, MISO AND PARMESAN CHEESE  
26

# CARNE & PESCE

## Meat & Fish

RIBEYE 500 TO SHARE, PATATE E CARDONCELLI

RIBEYE STEAK 500G TO SHARE, POTATOES AND KING OYSTER MUSHROOMS

95

STRACCETTI DI WAGYU FIAMMATO, INSALATA ICONICA

FLAMED WAGYU STRIPS, ICONIC SALAD

55

COSCIA DI POLLO E PEPERONI RED TANDOORI

RED TANDOORI CHICKEN THIGH AND BELL PEPPERS

25

COSTATA DI VITELLO PANATA

BREADED VEAL CHOP

32

POLPO ARROSTITO E SCAROLA

ROASTED OCTOPUS AND ESCAROLE

26

PESCATO DEL GIORNO, SALSA DI PATATE E FINOCCHI

ROASTED CATCH OF THE DAY, POTATOES AND FENNEL SAUCE

28

CAVOLFIORE AL FORNO, ZABAIONE E CURRY VERDE

BAKED CAULIFLOWER, EGGNOG AND GREEN CURRY

25

DISPONIBILE TUTTE LE SERE

Available every Dinner

PESCATO INTERO IN CROSTA DI SALE

SALT-CRUSTED CATCH OF THE DAY

10 OGNI / EACH 100 G

# CONTORNI

## Side Dishes

CARCIOFI, PATATE, FUNGHI, INSALATA ICONICA

ARTICHOKES, POTATOES, MUSHROOMS, ICONIC SALAD

15

# SPEZIAL PIZZA

DISPONIBILI TUTTE LE SERE  
Available every Dinner

## TONDA DI SEMOLA A SPICCHI SEMOLINA ROUND PIZZA

LA MARGHERITA SPEZIALE  
THE "SPEZIAL" MARGHERITA

18

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

20

MARINARA, ALICI DEL CANTABRICO, BLACK GARLIC & BLACK LIME  
BLACK GARLIC & BLACK LIME MARINARA'S PIZZA WITH CANTABRIAN SEA ANCHOVIES

25

BIANCA AFFUMICATA, ZUCCHINE E CURRY VERDE  
SMOKED CHEESE, COURGETTES AND GREEN CURRY

23

## QUADRA INTEGRALE A TAGLIO WHOLE WHEAT SQUARE PIZZA

PATATE, GUANCIALE E SEMI DI FINOCCHIO  
POTATOES, CURED PORK CHEEK AND FENNEL SEEDS

24

BIANCA AL ROSMARINO, OLIVE NERE E SEMI DI CORIANDOLO  
ROSEMARY, BLACK OLIVES AND CORIANDER SEEDS WHITE PIZZA

20

PROVOLONE, POMODORI IN INSALATA E CARDAMOMO NERO  
PROVOLONE CHEESE, TOMATOES SALAD AND BLACK CARDAMOM

18

BURRATA, MORTADELLA E BLEND "PIKKANTE"  
BURRATA CHEESE, MORTADELLA AND "PIKKANTE" BLEND

22

PREZZI ESPRESSI IN €, IVA INCLUSA / PRICES IN €, VAT INCLUDED

# D

## SPECIALI AL TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE SPECIALS

PREZZO TARTUFO BIANCO DA AGGIUNGERE  
WHITE TRUFFLE PRICE TO BE ADDED

10 PER GRAMMO / PER GRAM

UOVO 64° AL TARTUFO BIANCO  
64° EGG WITH WHITE TRUFFLE  
20

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO  
TAGLIOLINI WITH WHITE TRUFFLE  
23

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO  
WHITE TRUFFLE RISOTTO  
25



# DALLA NOSTRA VETRINA

## From our Showcase

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

5





PANTHEON

---

AUTOGRAPH COLLECTION®  
HOTELS