

*IL DIVO*  
*pizzeria napoletana*

# GETRÄNKE

## APERITIFS

Martini Bianco	5cl	4,5
Prosecco, Spumante DOC	0,1l	6
Peach Sekt, alkoholfrei	0,1l	5,5
Campari Orange/ Soda	0,2l	7,5
Aperol Spritz	0,2l	7,5
Limoncello Spritz	0,2l	7,5
Negroni	0,2l	10
Malfy Arancia Gin & Tonic	0,2l	9
Riviera Spritz	0,2l	7,5

## SÄFTE

Apfelsaft	0,3l	4
Orangensaft	0,3l	4
Rhabarbersaft	0,3l	4
als Schorle jeweils	0,3l	3,5

## SOFTDRINKS

Gerolsteiner Wasser (Flasche)	0,25l	3
(Medium / Naturell)	0,75l	6
Coca-Cola / Zero	0,3l	3,5
Sprite	0,3l	3,5
Fanta	0,3l	3,5
Fuze Tee Zitrone	0,3l	3,5

## CAFFÈ

Espresso		2
Espresso Macchiato		2,5
Espresso Doppio		4
Espresso Doppio Macchiato		4,5
Caffe Crema		3,5
Cappuccino		3,5

## BIER VOM FASS

König Pilsener	0,3l	3
	0,5l	5
Alster	0,3l	3
	0,5l	5

## FLASCHENBIERE

Benediktiner, Weißbier Naturtrüb	0,5l	5
Benediktiner, Hell	0,5l	5

## ALKOHOLFREI (FLASCHE)

König Pilsener	0,33l	3
Benediktiner, Weißbier	0,5l	5

# WEIN

## ROSÉWEIN

### SYRAH ROSATO DOC

100% Syrah  
Tenute Mokarta / Sizilien/ Italien

Brillante rosa Farbe mit einem intensiven Aroma von Blumen und frischen Früchten. Harmonischer und ausgewogener Geschmack, trocken.

### „JOLIE“ TERRE DE PROVIDENCE PAYS D'OC IGP

100% Grenache  
Bijou-Wines | Languedoc | Frankreich

Ein sehr hellgekelterter Rosé in sehr blassem Lachsrosa in der Farbe. Feine Fruchtnoten von Erdbeeren, roten Johannisbeeren mit floralen Anklängen von Kirschblüten. Zart mit angenehmer Säure, rund und elegant, harmonisch, trocken.

0,1l Gl. 3,5

0,2l Gl. 6

0,7l Fl. 23

0,1l Gl. 4

0,2l Gl. 7,5

0,7l Fl. 28

# WEIN

## WEIßWEIN

### GRILLO DOC

100% Grillo  
Tenute Mokarta / Sizilien / Italien

Goldgelbe Farbe. In der Nase Noten von weißem Pfirsich, Wildkräutern und Wildblumen, im Geschmack frisch, duftend und herzhaft, trocken.

0,1l Gl. 3,5

0,2l Gl. 6

0,7l Fl. 23

### GRAUBURGUNDER QBA

100% Grauburgunder  
Manz / Rheinhessen / Deutschland

Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Aromen von gelber Frucht wie Melone, Birne und Pfirsich. Am Gaumen cremig, elegant und fruchtig mit feinmineralischem Nachhall, trocken.

0,1l Gl. 4,5

0,2l Gl. 7,5

0,7l Fl. 27,5

### „DEN TAG VERSÜßEN“ QBA

Muskateller / Rivaner / Scheurebe  
Kiefer / Kaiserstuhl-Baden / Deutschland

Hellgoldgelbe Farbe. In der Nase Bouquet von Pfirsichen, Nektarine und tropischem Mango, am Gaumen zarte Würznoten mit einem Hauch von Honignuancen. Restsüße trifft auf milde Säure, angenehme Länge im Ausklang, lieblich.

0,1l Gl. 4

0,2l Gl. 7

0,7l Fl. 26

### WEIßBURGUNDER KALKSTEIN

100% Weißburgunder  
Manz / Rheinhessen / Deutschland

30% in Tonneaux-Fässern ausgebaut. Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Herrliches Aroma von weißen Früchten, grünen Äpfeln, Holunderblüten und mit seiner mineralischen Cremigkeit. Am Gaumen sortentypische Fruchtaromen mit eingebundenen Barrique Noten. Viel Schmelz und Volumen, trocken.

0,1l Gl. 6,5

0,2l Gl. 9,5

0,7l Fl. 35

## ROTWEIN

### NERO D'AVOLA DOC

100% Nero d'Avola  
Tenute Mokarta / Sizilien / Italien

Er zeichnet sich durch seine violette Farbe aus, in der Nase Aromen die an schwarze Kirschen, wilde Brombeeren und Maulbeeren erinnern. Rotwein von erheblicher Komplexität. Im Geschmack würzig, herzhaft, umhüllend und samtig, trocken.

0,1l Gl. 3,5

0,2l Gl. 6

0,7l Fl. 23

### „SISI & FRANZ“ QBA

Dornfelder / Spätburgunder  
Hammel & Cie / Pfalz / Deutschland

Dunkles Rubinrot. Duftet nach Himbeeren, vollreifen Kirschen und süßen Pflaumen, Johannisbeeren, Veilchen. Aromatische Mandeln komplettieren das Bouquet. Fruchtig mit eleganter Restsüße, lieblich.

0,1l Gl. 4

0,2l Gl. 7

0,7l Fl. 26

### „INDIO“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, DOC

90% Montepulciano / 10% Cabernet Sauvignon  
Cantine Bove / Abruzzen / Italien

10 Monate im Barrique aus Allier-Eiche gereift. Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen, Noten von Pflaume, Amarenakirsche und Lakritz. Aromen von Vanille verbunden mit Gewürznoten von Kaffee und Schokolade. Ausgewogener Wein mit schönem Nachhall, trocken.

0,1l Gl. 4,5

0,2l Gl. 8,5

0,7l Fl. 29

## DIGESTIFS

Sambuca	4cl	6
Ramazotti	4cl	6
Hausgrappa	4cl	6
Limoncello	4cl	5

# VORSPEISEN & SALAT

## BRUSCHETTA

**PISELLI**  **9,5**  
Erbsen-Creme / Zucchini-Chips / Burrata / Minze  
Natives Olivenöl extra

**POMODORO**  **7**  
Tomaten / Zwiebeln / Knoblauch / Parmesan  
Basilikum / Natives Olivenöl extra

**PARMA** **8,5**  
Mozzarella / Parmaschinken / Rucola / Kirschtomaten

**PRIMAVERA**  **7,5**  
Gegrillte Zucchini / getrocknete Tomaten / Ricotta

**GORGONZOLA**  **8,5**  
Provolone-Käse / Gorgonzola / Honig / Walnüsse

**NDUJA** **9**  
Pikante Streichsalami / gegrillte Aubergine  
Straciatella-Käse

## INSALATA

**FINOCCHIO (AUF WUNSCH VEGAN)** **12**  
Fenchel / Natives Olivenöl extra mit Zitrone und Orange  
Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)

**SPINACI**  **14**  
Babypinacat / frischer Trüffel / Käse-Creme

**MISTA**  **7**  
Saisonsalat / hauseigenes Dressing

## ANTIPASTI

**BURRATA**  **15**  
Burrata / Tomaten / Taralli (Salz-Cracker) / Trüffelöl

**VERDURE**  **13**  
Aubergine / Paprika / Zucchini / getrocknete Tomaten  
Fenchel / Rote Bete

**FUNGHI**  **9**  
Funghi-Carpaccio / Rucola / Käse-Creme / Balsamico-Essig

**FOCCACCIA**  **8,5**  
Rosmarin / Knoblauch / Oliven

**SALUMI** **14**  
Aufschnitte / Käse

# PIZZA NAPOLETANA Ø 35cm

## TARTUFO (SCHWARZER-TEIG) 18

Trüffel-Creme / Stracciatella-Käse / Hinterschinken geröstete Kartoffeln / Basilikum / Natives Olivenöl extra

## MORTADELLA 15

Mozzarella (fior di latte) / Mortadella / Pistazien getrocknete Tomaten / geriebener Käse / Basilikum Natives Olivenöl extra

## TONNO 14,5

San Marzano-Tomatensauce / Mozzarella (fior di latte) Thunfisch / karamellisierte rote Zwiebeln geriebener Käse / Basilikum / Natives Olivenöl extra

## BRESAOLA 16

Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) / Fenchel geröstete Pfirsiche / Stracciatella-Käse / Basilikum Natives Olivenöl extra

## RUSTICALE 14,5

San Marzano-Tomatensauce / Mozzarella (fior di latte) geriebener Käse / Spianata-Salami / süßer Gorgonzola Basilikum / Natives Olivenöl extra

## SALSICCIA 15

Kartoffelpüree / Blauschimmelkäse / karamellisierte rote Zwiebeln Salsiccia-Wurst / geriebener Käse / Basilikum Natives Olivenöl extra

## PROSCIUTTO 14

San Marzano-Tomatensauce / Mozzarella (fior di latte) Hinterschinken / Champignons / geriebener Käse Basilikum / Natives Olivenöl extra

## RICOTTA 15

Mozzarella (fior di latte) / Ricotta / Salat / Kirschtomaten Taralli (Salz-Cracker) / geriebener Käse / Basilikum Natives Olivenöl extra

## VEGGIE (SAISON-TEIG) 15

Erbsen-Creme / geriebener Käse Stracciatella-Käse / Zucchini-Chips / Basilikum Natives Olivenöl extra

## SALMONE (SCHWARZER-TEIG) 16

Stracciatella-Käse / mariniertes Lachs geröstete Mandelblättchen / Basilikum / Natives Olivenöl extra

## POLPETTE 15,5

San Marzano-Tomatensauce / Mozzarella (fior di latte) Rinder-Fleischbällchen / Pizzarandfüllung: Ricotta-Käse-Creme Basilikum / Natives Olivenöl extra

## MARGHERITA 12

San Marzano-Tomatensauce / Mozzarella (fior di latte) geriebener Käse / Basilikum / Natives Olivenöl extra

# PIZZA NAPOLETANA Ø 35cm

## BARBABIETOLA (VOLLKORN-TEIG) 15

Rote Bete-Creme / geräucherter Käse / Speck geriebener Käse / Basilikum / Natives Olivenöl extra

## DIVO 17

Mozzarella (fior di latte) / frischer Trüffel / Stracciatella-Käse Safran / Korallen-Chips / Tomaten-Kaviar

## FORMAGGIO (VOLLKORN-TEIG) 16,5

Mozzarella (fior di latte) / verschiedene Käsesorten pikante Streichsalami / scharfer Honig / Walnüsse Basilikum / Natives Olivenöl extra

## MARINARA 10

San Marzano-Tomatensoße / Sardellen / Kirschtomaten Oregano / Knoblauch / Basilikum

## GAMBERETTI (SAISON-TEIG) 15

Zucchini-Creme / Provolone-Käse / marinierte Garnelen geriebener Käse / Safran-Käse-Creme / Basilikum Natives Olivenöl extra

## NERO 15

Mozzarella (fior di latte) / schwarzer Knoblauch Parmesan-Waffeln / Frische Tomaten / Basilikum

## SALAME 13,5

San Marzano-Tomatensoße / Mozzarella (fior di Latte) geriebener Käse / Salami / Basilikum / Natives Olivenöl extra

## DESSERT

TIRAMISU	7,5
----------	-----

PANNA COTTA	6
-------------	---

AFFOGATO	5
----------	---

Il Divo GmbH & Co. KG  
Wilhelmshöher Allee 286  
34131 Kassel  
www.ildivokassel.de

Facebook/Instagram: ildivopizzeria  
TikTok: il.divo.pizzeria  
Youtube  
Trip Advisor

Reservierung unter  
Tel: 0561 4997 3667  
info@ildivokassel.de

WLAN Passwort: Ildivokassel  
Arrivederci Il Divo

Alle Gerichte sind im Lieferservice inbegriffen  
Alle unsere Preise verstehen sich in Euro