

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

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro

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

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

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

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

ANTIPASTI

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

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

INSALATA

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

MISTA  **7**
Saisonsalat / hauseigenes Dressing

MARE **15**
marinierter Lachs / Büffelmozzarella / Pistazien

MONTE **15**
Feta-Käse / Cherry Tomaten / Pastrami / Schwarze Oliven

SCAMPI **15**
Burrata / marinierte Garnelen / Pfirsich

PIZZA NAPOLETANA Ø 35cm

TARTUFO 18

Trüffel-Creme / Burrata / Hinterschinken
geröstete Kartoffeln / Basilikum / Natives Olivenöl extra

MORTADELLA 15

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

TONNO 14,5

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

PASTRAMI 16

Pastrami (geräuchertes Rindfleisch) / Fenchel
geröstete Pfirsiche / Büffel-Mozzarella / Basilikum
Natives Olivenöl extra

RUSTICALE 14,5

San Marzano-Tomatensoße / 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-Tomatensoße / 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 15

San Marzano-Tomatensoße / Mozzarella
gegrilltes Gemüse: Paprika / Auberginen / Zucchini /
frische Champignons

SALMONE 16

Büffel-Mozzarella / marinierter Lachs
geröstete Mandelblättchen / Basilikum / Natives Olivenöl extra

POLPETTE 15,5

San Marzano-Tomatensoße / Mozzarella (fior di latte)
Rinder-Fleischbällchen / Basilikum / Natives Olivenöl extra


MARGHERITA 12

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

PIZZA NAPOLETANA Ø 35cm

CARCIOFI 15
Mozzarella / Artischocken / Feta-Käse
Schwarze Oliven / Champignons

DIVO  17
San Marzano-Tomatensauce / Mozzarella (fior di latte)
Trüffel-Creme / frischer Trüffel

FORMAGGIO  16,5
Mozzarella (fior di latte) / verschiedene Käsesorten
frische Tomaten / Knoblauch / Walnüsse / Basilikum
Natives Olivenöl extra

MARINARA 10
San Marzano-Tomatensauce / Sardellen / Kirschtomaten
Oregano / Knoblauch / Basilikum

GAMBERETTI 15
Zucchini-Creme / Provolone-Käse / marinierte Garnelen
geriebener Käse / Käse-Creme / Basilikum
Natives Olivenöl extra

NERO  15
Mozzarella (fior di latte) / schwarzer Knoblauch
Parmesan / Frische Tomaten / Basilikum

SALAME 13,5
San Marzano-Tomatensauce / Mozzarella (fior di latte)
geriebener Käse / Salami / Basilikum / Natives Olivenöl extra

DESSERT

TIRAMISU 7,5

PANNA COTTA 6

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