

*IL DIVO*  
*pizzeria napoletana*

# GETRÄNKE

## APERITIFS

<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>5</i>
<i>Prosecco, Spumante DOC</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,5</i>
<i>Campari Orange/ Soda</i>	<i>0,2l</i>	<i>8</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>8</i>
<i>Limoncello Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>8</i>
<i>Sanbitter</i>	<i>0,1l</i>	<i>5</i>

<i>Riviera Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>8</i>
<small>Prosecco &amp; zitrisch frischer Likör mit Zitronenmelisse &amp; Limette</small>		

## CAFFÈ

<i>Espresso</i>		<i>2,5</i>
<i>Espresso Macchiato</i>		<i>3</i>
<i>Espresso Doppio</i>		<i>4,5</i>
<i>Espresso Doppio Macchiato</i>		<i>5</i>
<i>Caffe Crema</i>		<i>4</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>4</i>

## SÄFTE

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>4</i>
<i>Rhabarbersaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>4</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>4</i>
<i>als Schorle jeweils</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5</i>

## BIER VOM FASS

<i>König Pilsener</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5</i>
	<i>0,5l</i>	<i>5,5</i>
<i>Alster</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,5</i>
	<i>0,5l</i>	<i>5,5</i>

## SOFTDRINKS

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

## FLASCHENBIERE

<i>Benediktiner, Weißbier Naturtrüb</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,5</i>
---	-------------	------------

## ALKOHOLFREI (FLASCHE)

<i>König Pilsener</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,5</i>
<i>Benediktiner, Weißbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,5</i>

# WEIN

## WEIßWEIN

### SAUVIGNON BLANC DOC

100% Sauvignon  
Tenuta del Morer / Friaul-Julisch Venetien / Italien

Hellgelbe Farbe im Glas mit vereinzelt goldgelben Reflexionen. Im Duft delikat und angenehm nach Pfirsichhaut und Akazien mit dezenten Anklängen an exotischen Früchten. Am Gaumen weich und harmonisch mit dem bleibenden Eindruck reifer Früchte bis in den langen Nachhall hinein, trocken.

0,1l Gl. 4                      0,2l Gl. 7                      0,7l Fl. 26

### 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. 28

### 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

## 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.

0,1l Gl. 3,5                      0,2l Gl. 6                      0,7l Fl. 23

## ROTWEIN

### NERO D'AVOLA DOC

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

Er zeichnet sich durch seine violetten Farbe aus, in der Nase Aromen die an schwarzen Kirschen, wilden 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

### „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**  **8**  
*Kirschtomaten / rote Zwiebeln / Knoblauch  
Basilikum / Natives Olivenöl extra*

## ANTIPASTI

**BUFALA**  **16**  
*Bufala / Kirschtomaten / Rucola / Basilikum*

**SAN DANIELE** **17**  
*San Daniele Schinken / Kirschtomaten / Grissini*  
Luftgetrockneter Schinken, nussig & leicht süßlich  
im Geschmack

**PIZZA BROT**  **8**

## SALATE

**MONTE**  **13**  
*Saisonsalat / Bufala / Artischocken  
Zitronen - Orangen - Dressing*

**MISTA**  **8**  
*Saisonsalat / Kirschtomaten  
Zitronen-Orangen-Dressing  
als Beilagesalat* **4,5**

**MARE** **15**  
*Tomatensalat / Thunfish / rote Zwiebeln  
Balsamico / Olivenöl / Oregano*

**PERA**  **14**  
*Saisonsalat / Ziegenkäse / Birne / Honig  
Balsamico / Walnüsse*

# PIZZA NAPOLETANA

## MARGHERITA



San Marzano-Tomatensoße / Mozzarella  
Basilikum / Olivenöl

12

## TONNO

San Marzano-Tomatensoße / Mozzarella  
Thunfisch / rote Zwiebeln / Basilikum / Olivenöl

15

## RUSTICALE

San Marzano-Tomatensoße / Mozzarella  
Spianata-Salami / Gorgonzola

15

## PROSCIUTTO

San Marzano-Tomatensoße / Mozzarella  
gekochter Hinterschinken / Champignons

14

## CAPONATA



San Marzano-Tomatensoße / Mozzarella  
Caponatagemüse / Basilikum / Olivenöl  
Sizilianisches süß-saures Schmortgemüse

15

## PASTRAMI

Trüffelpesto / Mozzarella / Kartoffeln  
Pastrami / Parmesan / Trüffelcreme

16

## SOLO



San Marzano-Tomatensoße / Mozzarella / Bufala  
Knoblauch / Olivenöl / Parmesan / Kirschtomaten  
Basilikum

15

## SALAME

San Marzano-Tomatensoße / Mozzarella / Salame

14

## CARCIOFI



Mozzarella / Artischocken / Kirschtomaten  
Bufala / Knoblauch / Basilikum / Olivenöl  
Basilikumpesto

16

## DIVO



Trüffelpesto / Parmesan / Mozzarella  
Trüffelcreme

15

## MARINARA

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

10

## AMATRICIANA

San Marzano-Tomatensoße / Parmesan / Speck  
rote Zwiebeln / Peperoncini / Basilikum  
Olivenöl

14,5

# PIZZA NAPOLETANA

## GUSTOSA

18

*San Marzano-Tomatensauce / Mozzarella  
San Daniele / Rucola / Parmesan*  
Luftgetrockneter Schinken, nussig & leicht süßlich  
im Geschmack

## CAPRA

15

*Mozzarella / Ziegenkäse / Gorgonzola / Birne  
Honig*

## BRONTE

17

*Mozzarella / Kartoffeln / Parmesan / Speck  
Pistazienpesto*

## PUTTANESCA

14

*San Marzano-Tomatensauce / Mozzarella / Oliven  
Kapern / Knobli / Basilikum / Olivenöl*

# DESSERT

TIRAMISU

8

PANNA COTTA

6,5

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