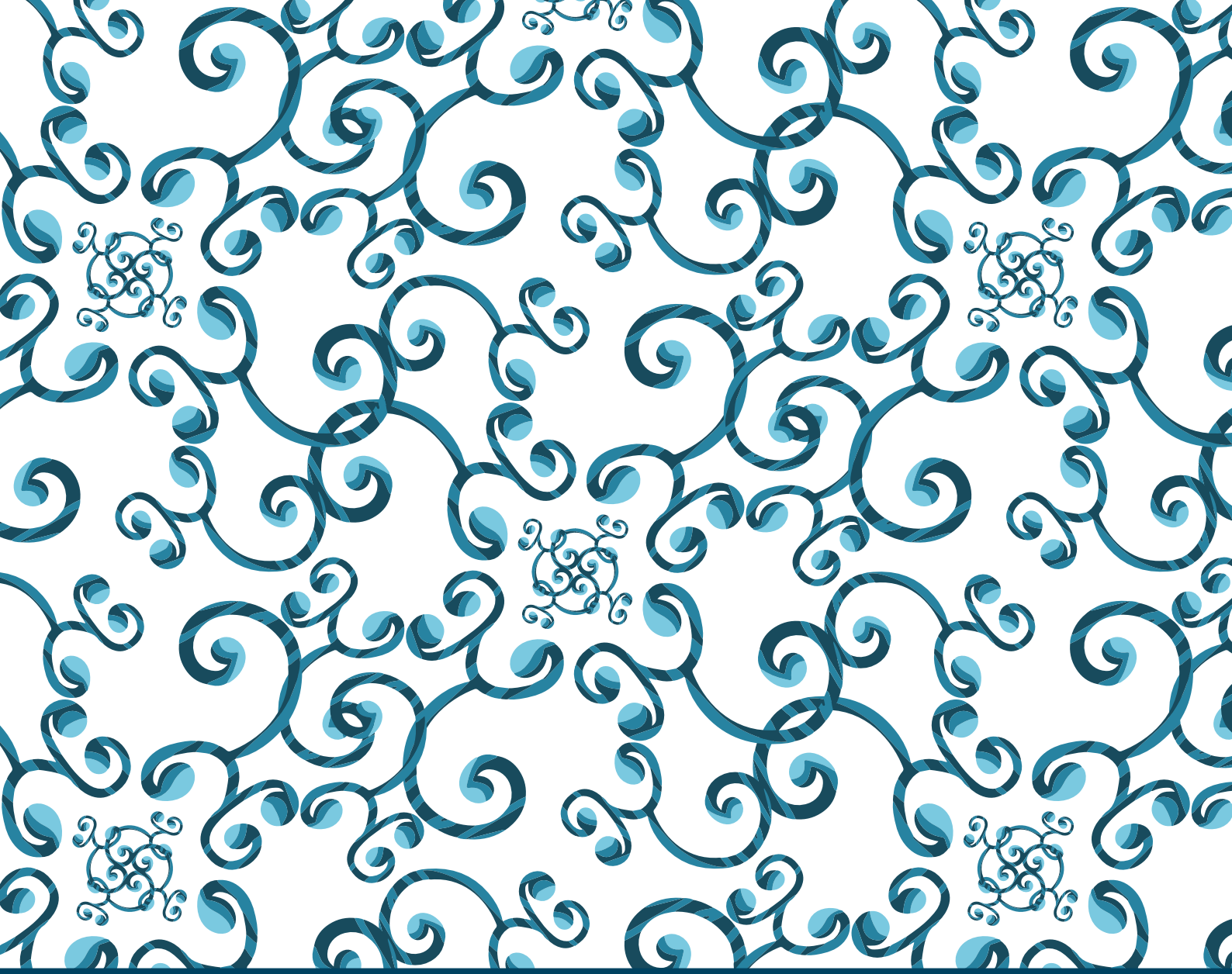




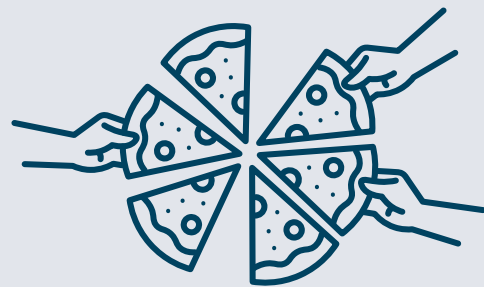
ILDIVO

Boutique Pizzeria



GRUPPEN-SPECIAL

Napoli to Share ab 3 Personen



Sharing-Menü — Gemeinsam genießen
Überraschungsmenü in die Mitte zum Teilen *

- 1. Gang verschiedene Vorspeisen
- 2. Gang verschiedene Pizzen

27,50€ pro Person

Abwechslung
Überraschung
Kurze Wartezeit

*Unverträglichkeiten können individuell angepasst werden

GETRÄNKE

APERITIFS

Prosecco, Spumante DOC	0,1l	6,5
Campari Orange / Soda	0,2l	8,5
Aperol Spritz	0,2l	8,5
Limoncello Spritz	0,2l	8,5
Sarti Spritz	0,2l	8,5
Campari Spritz	0,2l	8,5
Bitter Orangen Soda (Alkoholfrei)	0,2l	5
Bitter Orangen Soda + O-Saft (Alkoholfrei)	0,2l	6

SÄFTE

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

SOFTDRINKS

Gerolsteiner Wasser	0,25l	3,5
(Medium / Naturell) (Flasche)	0,7l	7,5
Coca-Cola / Zero	0,3l	3,5
Sprite	0,3l	3,5
Fanta	0,3l	3,5
Fuze Tee Zitrone	0,3l	3,5
Ginger Ale	0,25l	3,5

CAFFÈ

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

BIER VOM FASS

König Pilsener	0,3l	3,5
	0,5l	5,5
Alster	0,3l	3,5
	0,5l	5,5
Diesel	0,3l	3,5
	0,5l	5,5
Benediktiner, Weißbier Naturtrüb	0,5l	5,5

ALKOHOLFREI (FLASCHE)

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

WEIN

WEIßWEIN

PINOT GRIGIO DOC

100% Pinot Grigio
Levorato / Italien

Intensives Strohgelb mit Altrosa-Schimmer. Voll und fruchtig, samtig, gut strukturiert, trocken.

0,1l Gl. 4 0,2l Gl. 7,5

TREBBIANO D’ABRUZZO

100% Trebbiano
Levorato / Abruzzan / Italien

Frischer, Weißwein mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel; elegant und leicht, trocken.

0,1l Gl. 4,5 0,2l Gl. 8

BLAU MIAU

100% Sauvignon Blanc
Sommerach / Franken / Deutschland

Frisch und knackig mit Aromen von Stachelbeere und Zitrus, trocken.

0,1l Gl. 4,5 0,2l Gl. 8,5

ROSÉWEIN

BLAU MIAU

Spätburgunder - Domina - Portugieser
Winzer Sommerach / Franken (Deutschland)

Frisch, trocken und fruchtig mit Aromen von Erdbeere und Himbeere, dazu leicht und sehr zugänglich im Trinkfluss.

0,1l Gl. 4,5 0,2l Gl. 8,5

ROTWEIN

MERLOT

100% Merlot
Donna Francesca / Venetien / Italien

Weiches fruchtiges mit Aromen von Kirschen und Pflaume, trocken.

0,1l Gl. 4 0,2l Gl. 7,5

PRIMITIVO IGT

100% Primitivo
Salento / Le Volpe / Italien

Dicht, reif, intensive Frucht & Würze, trocken.

0,1l Gl. 4,5 0,2l Gl. 8

NERO D’AVOLA

100% Nero d’Avola
Paolini / Sizilien / Italien

Intensiv, samtig, vollmundig, mediterraner Stil, trocken.

0,1l Gl. 4,5 0,2l Gl. 8

FLASCHENWEINE

Prosecco – Cantina di San Guadenzio Glera	0,75l	39
Veuve Clicquot Rosé – Veuve Clicquot Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	0,75l	115
Blau Miau – Winzer Sommerach Weißwein & Rosé (Rebsorte auf Speisekarte)	0,75l	26
Grauburgunder – Manz Grauburgunder	0,75l	35
Harmonium – Firriato Nero d’Avola	0,75l	69
Amarone – Masi Corvina, Corvinone, Rondinella	0,75l	95

VORSPEISEN & SALAT

ANTIPASTI

BUFALA  15
Bufala / Kirschtomaten / Rucola / Basilikumpesto

BARBABIETOLA  14,5
Bete Carpaccio / karamellisierter Ziegenkäse
Orangen-Vinaigrette / geröstete Walnüsse / Minze

CARPACCIO DI MANZO 14,5
Dünne Rinderscheiben / Rucola / Parmesan / Zitrone
Natives Olivenöl extra

BRUSCHETTA POMODORO  7
Kirschtomaten / rote Zwiebeln / Knoblauch / Basilikum
Natives Olivenöl extra

PIZZA BROT  8

KNOBLAUCH-DIP  3

SALATE

MONTE  16
Saisonsalat / Bufala / Artischocken / Zitronen-Orangen-Dressing

MISTA  9
Saisonsalat / Kirschtomaten / Zitronen-Orangen-Dressing
Zwiebeln / Oliven

als Beilagesalat 5,5

MARE 15
Saisonsalat / Kirschtomaten / Thunfisch / rote Zwiebeln
Balsamico / Oregano / Natives Olivenöl extra

PERA  16
Saisonsalat / karamellisierter Ziegenkäse / Birne / Honig
Balsamico / geröstete Walnüsse

PIZZA NAPOLETANA

Neapolitanische Pizza – luftiger, weicher Rand und zarte, aromatische Mitte, im Holzofen bei 400°C gebacken. Die dunklen Blasen entstehen dabei ganz natürlich – so schmeckt echte Pizza aus Neapel.

Alle Pizzen werden mit Tomatensugo und Fior di Latte Mozzarella zubereitet.

MARGHERITA



12,5

Basilikum / Natives Olivenöl extra

PUTTANESCA



15

Oliven / Kapern / Knoblauch / Basilikum / Natives Olivenöl extra

VERDE



(Ohne Tomatensoße)

17

Bufala / Pistazienpesto / gemahlene Pistazien
Natives Olivenöl extra

FRUTTI DI MARE



(scharf)

16,5

Knoblauch / Peperoncini / Meeresfrüchte / Garnelen
Muscheln / Sepia

RUSTICALE

(Pikant)

15,5

Spianata-Salami / Gorgonzola

TONNO

15,5

Thunfisch / rote Zwiebeln / Basilikum / Natives Olivenöl extra

SPIANATA

(Pikant)

14,5

Scharfe Spianata-Salami

SALAME

14,5

Salami

CAPONATA



15

Caponatagemüse / Basilikum / Natives Olivenöl extra
Caponatagemüse: Sizilianisches süß-saures Schmorgemüse mit
Auberginen / Sellerie / Karotten / Zucchini / Paprika / Zwiebeln

PASTRAMI

(Ohne Tomatensoße)

17

Trüffelpesto / Kartoffeln / Pastrami (Rinderfleisch)
Parmesan / Trüffelcreme

SOLE



16

Bufala / Knoblauch / Kirschtomaten / Basilikum
Parmesan / Natives Olivenöl extra

CAMPANIA



(Ohne Tomatensoße)

17

Bufala / marinierte Kirschtomaten / Rucola
Basilikumpesto

CARCIOFI



(Ohne Tomatensoße)

16

Artischocken / Kirschtomaten / Bufala / Knoblauch
Basilikum / Basilikumpesto / Natives Olivenöl extra

DIVO



(Ohne Tomatensoße)

16

Trüffelpesto / Parmesan / Trüffelcreme

PROSCIUTTO

14,5

Gekochter Hinterschinken

GUSTOSA

18

Parmaschinken / Rucola / Parmesan
Luftgetrockneter Schinken, nussig & leicht süßlich im Geschmack

PROSCIUTTO E FUNGHI

15,5

Gekochter Hinterschinken / Champignons

BRONTE

(ohne Tomatensoße)

17

Kartoffeln / Parmesan / Speck / Pistazienpesto

FUNGHI



14

Champignons

CAPRA



(ohne Tomatensoße)

15,5

Ziegenkäse / Gorgonzola / Birne / Honig

MARINARA



(scharf & ohne Käse)

11,5

Sardellen / Kirschtomaten / Oregano / Knoblauch
Peperoncini / Basilikum / Natives Olivenöl extra

AMATRICIANA



(scharf)

15,5

Parmesan / Speck / rote Zwiebeln / Peperoncini
Basilikum / Natives Olivenöl extra

DESSERT

PIZZA NUTELLA

9

TIRAMISU

(Alkoholfrei)

8

PANNA COTTA

6,5

DIGESTIFS

Sambuca	4cl	6
Ramazzotti	4cl	6
Hausgrappa	2cl	6
Limoncello	4cl	6

Bewerte uns!



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

Instagram



Gäste WLAN:
Il Divo Gastzugang
PW: Ildivo2023



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