

## A LA CARTE MENU

## FOR BIG CHEESE LOVERS

IDEAL TO SHARE WITH TWO / THREE FRIENDS

**Cream-filled Burrata with Italian cherry tomatoes and a red onion salad**

500 gr. Burrata D.O.P. su foglie di Vizzo  
con insalatina di pomodorini, basilico e cipolla rossa

HK\$ 395 

**Oven-baked 9oz Camembert on his box scented with fresh thyme  
garnished with Pecan nuts, dried cranberries and crispy toast**

Camembert infornato aromatizzato al timo, noci di Pecan mirtilli essiccati e bruschette di pane casereccio

HK\$ 248

## CRUDI & MARINATI

RAW & HOME MARINATED

### FISH

**Layered maguro tuna tartar and avocado scented with lime and ginger,  
served with deep-fried onion ring**

Tartara di tonno, zenzero e avocado profumata al limone verde  
con anelli di cipolla di Tropea fritti

HK\$ 148

NEW

**Hokkaido diver scallops "ceviche" in chef's own way  
marinated with lime, tequila, fresh chili and coriander cress,  
served with crunchy wasabi peas and yuzu sour cream**

Ceviche di capesante condito con limone verde, tequila, peperocino e coriandolo fresco

HK\$ 146

NEW

**Mazara del Valle red prawn carpaccio alla "pizzaiola"  
with Buffalo Mozzarella, tomatoes, mâché and fresh oregano**

Carpaccio di gambero rosso siciliano con mozzarella, pomodoro, soncino e origano fresco

HK\$ 198

### MEAT

NEW

**Hand-pounded beef tenderloin carpaccio served with slow cooked DHA egg,  
rocket salad, Parmesan scales and soft sun-dried tomatoes**

Carpaccio di filetto di manzo battuto a mano con uovo barzotto DHA,  
rucola, scaglie di Grana e pomodori semi secchi

HK\$ 188

NEW

**"All Natural" Ranger Valley beef steak Tartar  
served with "Safegg" pasteurized egg yolk and crispy toast**

Tartara di manzo "Angus" battuta a mano, rosso d'uovo e pane tostato

HK\$ 178



Chef's recommendation


# GLI ANTIPASTI

## Starters

### DIVINO'S EVERGREENS

**Chilled thin slices of roasted veal on light tuna, capers and anchovies mayonnaise**

Il vitello tonnato

HK\$ 178 

**Pan-seared Casutin® cow cheese from Beppino Ocelli wrapped with pancetta and served with mâché salad and Piedmont hazelnuts**

Tomino di malga infornato avvolto nella pancetta croccante, insalatina di valeriana e nocciole, gocce di vecchio balsamico di Modena

HK\$ 148

**Deep-fried calamari in crispy batter, served with tartar sauce**

Calamaretti fritti in pastella croccante, salsa tartara

HK\$ 118

**Assorted sautéed mushrooms with Italian parsley, tomato and garlic**

Spadellata di funghi alla provenzale

HK\$ 108

### ZUPPA & LE INSALATE

#### SOUP & SALADS

**Traditional Minestrone soup with a hint of basil**

Minestrone di verdure con pesto al basilico

HK\$ 88

**Arugula or Garden salad with cherry tomatoes and Grana Padano shavings tossed with aged balsamic and extra virgin olive oil**

Insalatina di rucola, pomodorini e scaglie di Grana condite al balsamico di Modena e olio d'oliva

HK\$ 98

### HEALTHY NEWCOMERS

NEW

**Black rice "Venere" and assorted winter vegetable tian, micro cress and black truffle petals**

Insalata di riso nero venere e verdure, guarnito con erbe aromatiche e tartufo nero di Norcia

HK\$ 148

NEW

**Salad of oven-baked beetroots, cottage cheese, Pecan nuts and fresh watercress drizzled with 24 years balsamico and basil oil**

Insalata composta con rape rosse infornate, noci di Pecan, fiocchi di latte e crescione d'acqua

HK\$ 138



Chef's recommendation

NOV 2016

Prices are subject to a 10% service charge  
Corkage fee of \$260 per bottle will be charged

  
OSPITALITÀ ITALIANA  
QUALITÀ APPROVATA

## DIVINO'S PASTAS

### UNTOUCHABLES

**Whole-wheat spaghetti with cherry tomatoes, black olives, basil and a hint of chili** **HK\$ 148**

Spaghetti integrali alla "siciliana" con olive nere, pomodorini, basilico fresco e peperoncino

**Penne "Jerome" style with Gorgonzola and black truffle sauce** **HK\$ 178** 

Penne rigate alla "Jerome" con crema al tartufo nero e Gorgonzola

**Braised Australian Wagyu beef cheek and beefsteak tomato risotto with Barolo red wine reduction** **HK\$ 208** 

Carnaroli risotto con guancia di bue "Wagyu" brasata, composta di pomodori cuore di bue e riduzione al Barolo

**Spaghetti tossed with Italian clams sautéed with white wine, garlic and a hint of chili flakes** **HK\$ 188**

Spaghetti "Pastificio Martelli" alle vongole veraci saltate con aglio, vino bianco e una punta di peperoncino

**Maccheroncelli "Pastificio Martelli" tossed with coarsely ground pepper and Pecorino Romano** **HK\$ 158**

Maccheroncelli "Pastificio Martelli" al Cacio e pepe

**Linguine pasta tossed with Maine lobster, fresh tomatoes and basil** **HK\$ 258** 

Bavette all'astice fresco, con pomodoro concassé e basilico

**Artisanal square spaghetti "cocco" tossed with langoustines and Indian spices** **HK\$ 258**

Chitarrina artigianale con salsa di scampi e spezie indiane

**Home-made pappardelle tossed with slow-braised short rib sugo and shredded Pecorino** **HK\$ 168**

Pappardelle fatte in casa con sugo al brasato di costata di manzo, pomodoro e scaglie di pecorino

**Potato dumpling tossed with a rich duck and porcini mushroom ragoût** **HK\$ 188**

Gnocchi di patate fatti in casa al ragoût di anatra muta e funghi porcini



Gluten free pasta & "Kamut" wheat pasta available upon request. Don't hesitate to ask Chef Michele about our Italians classic recipes such as Bolognese, Arrabbiata, Carbonara and more



Chef's recommendation

# DALLA GRIGLIA

From the grill

## Our premium steaks are only from USDA St.Helen grain feed and Australian Rangers Valley Black Angus 300 day grain feed

**“Choice” grade Tenderloin fillet 8oz/225gr. just grilled to your favorite temperature** **HK\$ 275**  
Il filetto di manzo semplicemente grigliato

**11 oz “Prime” cut grade grain fed rib eye, served with French fries and a garden salad** **HK\$ 328**  
La bistecca di rib-eye alla griglia con patate fritte e insalata di stagione

**NEW** **Chef Michele’s Tuscan style hamburger!** **HK\$ 178**

**7 oz of tender minced Chianina beef cooked to perfection, topped with Pancetta, lettuce, a fried organic egg, and Fontina D.O.P on a toasted Ciabatta bread, served with frites and black truffle mayo**

200gr di tenero macinato di Black Angus cotto a puntino, servito con una fragrante ciabatta contornata di lattuga, uovo fritto, fontina e pancetta fresca, e le immancabili patatine fritte con maionese at tartufo



OUR STEAKS INCLUDE ONE SIDE [SEE BELOW] AND A JET FRESH GARDEN SALAD  
SAUCE SUGGESTIONS: GREEN PEPPER, BÉARNAISE, RED WINE JUS, AROMATIC HERBS GRAVY.

## CONTORNI – SIDES **HK\$48**

<b>Spinach a la crème</b>	Spinaci alla crema
<b>French fries with black truffle mayonnaise</b>	Patatine fritte e mayo tartufata
<b>Pan-roasted fingerling potatoes with rosemary</b>	Patate arrosto al rosmarino
<b>Battered onion ring</b>	Anelli di cipolla fritta
<b>Deep-fried zucchini sticks</b>	Frittura di Zucchini
<b>Mashed potatoes</b>	Purea di patate
<b>Rocket salad with Grana flakes and aged balsamico</b>	Rucola e scaglie di Grana Padano e vecchio balsamico

# I PIATTI FORTI

DiVino's main courses

## TERRA

- Simply grilled tender hormone free "label rouge" French chicken breast escalops served with a baby spinach salad and avocado, tossed with lemon zest and extra virgin olive oil** **HK\$ 198**  
Petto di pollo di cultura biologica alla griglia con contorno di insalatina di spinaci novelli e avocado all'olio e limone
- Slow pan-roasted Australian "Thomas Farm" lamb rack in crust of herbs and hazelnuts** **HK\$ 298**  
Carre d'agnello in crosta di erbe e nocciole del Piemonte con spinaci saltati e sugo al timo
- Braised "Rangers Valley" Australian Black Angus beef cheek served with a light pumpkin purée and sautéed spinach** **HK\$ 228**  
Guancia di bue brasata con purea di zucca e spinaci saltati
- Giant U.S pork chop Milanese "elephant ear" served with baby rocket and cherry tomatoes** **HK\$ 198**  
Cotoletta di maiale alla Milanese "Orecchio di elefante" con rucola e pomodorini
- Traditional veal ossobuco served with saffron risotto and lemon gremolata** **HK\$ 238**  
Ossobuco alla Milanese e il suo risottino alla milanese ai pistilli di zafferano

## MARE

- Simply grilled king prawns served with steamed potatoes and a garden salad** **HK\$ 232**  
Gamberoni grigliati con insalatine di campo e patate al vapore
- Baked 17 oz Italian sea bass in crust of salt served with a garden salad and vegetables** **HK\$ 368**  
Branzino Italiano in crosta di sale con verdure e insalata di stagione  
*Please allow 20 minutes for preparation*
- Pan-roasted wild caught New Zealand sustainable bass grouper fillet served with cherry tomatoes and Gaeta olives** **HK\$ 218**  
Filetto di cernia selvaggia neozelandese infornata con pomodorini italiani e olive di Gaeta

## L'INSALATONE

A MOUTH-WATERING FULL MEAL SALAD THAT STIMULATES YOUR APPETITE

- DiVino Chef's salad with Mesclun, San Daniele ham, grilled chicken fillet, Buffalo Mozzarella, avocado, asparagus, poached farm egg and Parmesan shavings** **HK\$ 188**  
Insalata dello chef, con filetto di pollo grigliato e guarnita con mozzarelline di bufala, olive greche, asparagi, San Daniele, uovo in camicia e scaglie di Parmigiano Reggiano

# SFIZIOSITÀ DELLO CHEF

Chef Michele tapas selection

## BAR BITS

ONLY SERVED AT THE BAR

RECOMMENDED TO PAIR WITH OUR EXTENSIVE ITALIAN AND INTERNATIONAL WINE LIST

- |   |          |
|---|----------|
| <b>Toasted bread brushed with garlic<br/>topped with Italian cherry tomatoes and fresh basil leaves</b><br>Al pomodoro e basilico   | HK\$ 88  |
| <b>Chunks of 24 month Parmigiano Reggiano paired<br/>with Eucalyptus honey, fresh apple and Pecan nuts</b><br>Bocconcini di 24 mesi Parmigiano Reggiano abbinati con miele di eucalipto,<br>mela fresca e noci di Pecan | HK\$ 108 |
| <b>Home-made stuffed chili with tuna, anchovies and capers served with grilled bread</b><br>Peperoncini di Calabria farciti al tonno, alici e capperi   | HK\$ 88  |
| <b>Small tin of Spanish Cantabric Sea anchovies in oil served with butter and bread toast</b><br>Acciughe all'olio del golfo di Biscaglia servite con pane tostato e fiocchi di burro                                   | HK\$ 185 |
| <b>DiVino's baked meatball braised with rich tomato sauce and served with bread bruschette</b><br>Polpettine di carne al pomodoro cotte lentamente al forno, con crostini di pane all'aglio                             | HK\$ 128 |

NOV 2016

Prices are subject to a 10% service charge

☞ One platter equals a starter portion ☜

**DIVINO'S CLASSICS**

DEAL FOR SHARING WITH FRIEND OVER A GLASS OF WINE  
(ENOUGH FOR TWO PERSONS)

<b>Home-made chicken and duck liver paté with sliced crunchy country bread</b> Paté di fegatini e fegato d'anitra con crostini di pane casareccio	<b>HK\$ 145</b>
<b>Assorted Italian cold cuts with pickled vegetables</b> Assortimento di salumi tipici e giardiniera di legumi	<b>HK\$ 195</b>
<b>Thinly sliced San Daniele ham served with warm bread puffs</b> Prosciutto di San Daniele con crescentine calde	<b>HK\$ 218</b>
<b>Fine cheese platter served with fresh and dried fruits</b> Formaggi con frutta fresca e secca	<b>HK\$ 195</b>
<b>Grilled vegetable platter "Sorrentina"-style</b> Piatto di verdure grigliate alla sorrentina	<b>HK\$ 168</b>



---

**❧ WINTER TREAT ❧**

**Ground Cocoa, Silken Raspberry Mousse And Vanilla Ice Cream**

HK\$ 88

Terra al cacao, Lamponi setati e gelato alla vaniglia

---

**DIVINO'S FAVOURITES**

**Famous pistocchi cake from Florence**

HK\$ 98

Home-made chocolate cake with no added sugar, no egg, no butter and no flour...  
just extra dark chocolate and unsweetened cocoa powder, texture smooth and creamy,  
served with Mascarpone ice cream and red berry coulis

Tortino di cioccolato fondente con gelato al Mascarpone e frutti rossi

**Crisp praline layer, equatorial chocolate mousse and cocoa icing**

HK\$ 95

served with a white chocolate and yogurt cream

Barra con pralina croccante, mousse di cioccolato equatoriale  
e una ricca glassa di cacao servito con crema di cioccolato bianco e yogurt

**Cheesecake with cinnamon crumble and fresh raspberries**

HK\$ 88

Cheesecake su un biscotto friabile alla cannella e lamponi freschi

**Trio of chocolate: Flan, Belgium chocolate ice cream and crème brûlée**

HK\$ 88

Cioccolato ai tre sapori

Please allow 18 minutes for preparation 🕒

**Tiramisú with Mascarpone cream and lady fingers soaked in espresso coffee**


HK\$ 88

Tiramisú in vaso cottura con frutti di bosco

**Pavlova "my way" layered with red berries, crushed meringue,  
Chantilly cream and passion fruit coulis (served in Martini glass)**

HK\$ 88

Delicato dessert con meringa, panna montata, frutti di bosco assortiti e salsa al maracuja

**Selection of handcrafted ice-creams and sherbets from   
made with fresh products, passion and respect of tradition**

HK\$ 35  
per scoop

La selezione di gelati e sorbetti artigianali

---

**❧ DIVINO'S SWEET TREAT PLATTER ❧**

Select three desserts from our list to create your own sharing platter

HK\$228

---