

A LA CARTE MENU

FOR BIG CHEESE LOVERS

IDEAL TO SHARE WITH TWO / THREE FRIENDS

Cream-filled Burrata with Italian cherry tomato and red onion salad

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

HK\$ 398 

CRUDI & MARINATI

RAW & HOME MARINATED

FISH

**Layered maguro tuna tartare 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

**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\$ 168

MEAT

**Black Angus beef tenderloin carpaccio served with rocket salad, Parmesan scales and
sundried tomato**

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

HK\$ 188

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

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

single HK\$ 178

double HK\$ 288





Chef's recommendation

GLI ANTIPASTI

Starters

DIVINO'S EVERGREENS

- DiVino's baked meatball braised in a rich tomato sauce and served with bruschetta** **HK\$ 128** 
Polpettine di carne al pomodoro cotte lentamente al forno, con crostini di pane all'aglio
- Chilled thin slices of roasted veal on light tuna, capers and anchovies mayonnaise** **HK\$ 178** 
Il vitello tonnato
- Deep fried calamari in crispy batter served with tartar sauce** **HK\$ 128**
Calamaretti fritti in pastella croccante, salsa tartara
- Assorted sautéed mushrooms with Italian parsley, tomato and garlic** **HK\$ 115**
Spadellata di funghi alla provenzale
- Traditional Minestrone soup with a hint of basil** **HK\$ 98**
Minestrone di verdure con pesto al basilico
- Toasted bread brushed with garlic topped with Italian cherry tomatoes, fresh basil and garlic** **HK\$ 98**
Al pomodoro e basilico

LE INSALATE

SALADS

- Arugula salad with cherry tomatoes and Grana Padano shavings tossed with aged balsamic and extra virgin olive oil** **HK\$ 98**
Insalatina di rucola, pomodorini e scaglie di Grana condite al balsamico di Modena e olio d'oliva
- Garden salad with cherry tomatoes and your favorite dressing** **HK\$ 98**
Insalatine di campo con pomodorini ciliegina
- Salad of oven baked beetroots, cottage cheese, mâche salad, 24-year balsamico and basil oil** **HK\$ 138**
Insalata composta con rape rosse infornate, fiocchi di latte e soncino



Chef's recommendation


NOV 2017

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

DIVINO'S PASTAS


UNTOUCHABLES

Whole-wheat spaghetti with cherry tomatoes, black olives, basil and a hint of chili HK\$ 158
 Spaghetti integrali alla "siciliana" con olive nere, pomodorini, basilico fresco e peperoncino


Penne "Jerome" style with Gorgonzola and black truffle sauce HK\$ 188 
 Penne rigate alla "Jerome" con crema al tartufo nero e Gorgonzola

Spaghetti tossed with Italian clams sautéed with white wine, garlic and a pinch 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\$ 268 
 Bavette all'astice fresco, con pomodoro concassé e basilico

SEASONAL NEWCOMERS

Braised Australian Wagyu beef cheek and beefsteak tomato risotto with Barolo red wine Reduction HK\$ 238 
 Carnaroli risotto con guancia di bue "Wagyu" brasata, composta di pomodori cuore di bue e riduzione al Barolo

Artisanal Paccheri from Gragnano tossed with creamy burrata cheese and spicy N'Duja sausage HK\$ 198
 Paccheri di Gragnano mantecate alla burrata e Nduja calabra

Handmade potato gnocchi tossed with octopus "sugo" Sicilian style HK\$ 188
 Gnocchi di patate con ragout di polipo del mediterraneo



Gluten free pasta & "Kamut" wheat pasta available upon request from HK\$ 148. 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 9oz/250gr, just grilled to your favorite temperature **HK\$ 328**
Il filetto di manzo semplicemente grigliato

11oz/300gr “Prime” cut grade grain fed rib eye, served with French fries and a garden salad **HK\$ 348**
La bistecca di rib-eye alla griglia con patate fritte e insalata di stagione

Chef Michele’s Tuscan style hamburger! **HK\$ 178**
7oz/200gr of tender minced Chianina beef cooked to perfection, finished 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 HERB GRAVY.

CONTORNI – SIDES **HK\$48**

Spinach a la crème	Spinaci alla crema
French fries with black truffle mayonnaise	Patatine fritte e mayo tartufata
Pan-roasted fingerling potatoes with rosemary	Patate arrosto al rosmarino
Battered onion ring	Anelli di cipolla frita
Deep-fried zucchini sticks	Frittura di Zucchini
Mashed potatoes	Purea di patate
Rocket salad with Grana flakes and aged balsamico	Ruola 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\$ 208**

Petto di pollo di cultura biologica alla griglia con contorno di insalatina di spinaci novelli e avocado all'olio e limone



Slow cooked mint infused Welsh lamb loin served with minted mushy peas and mint jelly jus **HK\$ 298**

Lombo d'agnello Scozzese IGP cotto a bassa temperatura marinato alla menta piperita guarnito con purea di piselli

Giant U.S pork chop Milanese "elephant ear" served with baby rocket and cherry tomatoes **HK\$ 218**

Cotoletta di maiale alla Milanese "Orecchio di elefante" con rucola e pomodorini

Pan roasted hickory wood chips cold-smoked French imported duck breast, Corbezzolo honey and balsamico reduction **HK\$ 188**

Ossobuco alla Milanese e il suo risottino alla milanese ai pistilli di zafferano

Slow braised Peter's Farm Dutch veal cheek laid on a porcini mushrooms barley risotto **HK\$ 298**

Guancia di vitello brasata e "orzotto" mantecato ai porcini di Borgotaro

Artisanal I.G.P Porchetta di Ariccia served with totato purée and artichokes alla Giudia **HK\$ 208**

Porchetta di Ariccia 1917 direttamente da Ariccia con purea di patate e Carciofi alla giudia

MARE

Baked 17oz 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 🕒

Slow cooked orange scented Lofeten cod fish pavé with its crispy skin and orange sabayon **HK\$ 218**

Filetto di merluzzo fresco cotto a bassa temperatura alle arance di Sicilia, la sua pelle croccante ai sentori di arancio e il succo con uno zabaglione tiepido

Sustainable Norwegian salmon pavé in crust of almond and pistachio, with salsify purée and salmon roe **HK\$ 198**

Salmoncino a crescita sostenibile in crosta mandorle e pistacchi su purea di scorzanera e uova di salmone

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\$ 198**

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

DIVINO'S CLASSICS

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

Assorted Italian cold cuts with pickled vegetables

Assortimento di salumi tipici e giardiniera di legumi

HK\$ 215

Thinly sliced San Daniele ham served with warm bread puffs

Prosciutto di San Daniele con crescentine calde

HK\$ 238

Fine cheese platter served with fresh and dried fruits

Formaggi con frutta fresca e secca

HK\$ 215

Grilled vegetable platter "Sorrentina" style

Piatto di verdure grigliate alla sorrentina

HK\$ 178

DiVino

❧ WINTER TREAT ❧

Classic apple tarte tatin with Chantilly and vanilla ice cream

HK\$ 88

Classica di mele renette, panna montata e gelato alla vaniglia

Please allow 10 minutes for preparation ⌚

DIVINO'S FAVOURITES

Chocolate mousse between two layers of cocoa sponge cake soaked in a rum syrup, completed with dark chocolate and accompanied with white chocolate ice cream

HK\$ 98

Barra di mousse al cioccolato fondente e gelato artigianale al cioccolato bianco

Espresso coffee panna cotta served with Cantuccini biscuit crumble

HK\$ 85

Panna cotta in vaso cottura servita con crumble di Cantuccini

DIVINO'S FAVOURITES

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\$ 98

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



Gluten free 60% dark chocolate cake served lukewarm with fresh raspberries and whipped cream

HK\$ 98

Soffice dolce di cioccolato senza glutine, servito tiepido con lamponi freschi e panna montata

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

HK\$ 38

La selezione di gelati e sorbetti artigianali

per scoop

❧ DIVINO'S SWEET TREAT PLATTER ❧

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

HK\$ 258