



Lavoriamo per uno scopo e ci crediamo.

Siamo imprenditori italiani con molta passione nel nostro settore. Abbiamo sudato, analizzato e scelto ogni prodotto della nostra Terra per rendere la vostra esperienza culinaria e... non solo UNICA.

We work for a purpose & we believe in it.

We are Italian entrepreneurs with a lot of passion in our sector. We have sweated, analyzed and chosen every product of our Earth to make your culinary experience and ... not just UNIQUE.

www.divinotredici.it

ANTIPASTI

Tartare di Fassona piemontese 160 gr con cipolla caramellata, crema di bufala, capperi, nocciole tostate e croccante di pane.

Fassona tartare 160 gr with bitter sweet Tropea onions, buffalo mozzarella cream, toasted hazelnuts and toasted bread.

16.00

Tartare di Trota con salsa Teriyaki mandorle tostate e guacamole.

Trout Tartare with teriyaki sauce, toasted almonds and guacamole.

18.00



Battuta di verdure di stagione con cous cous , crostini di pane aromatizzati alle erbe e pesto di basilico

Trout Tartare with teriyaki sauce, toasted almonds and guacamole.

18.00

Insalata tiepida di polipo con rucola, patate e olive nere

Octopus salad with potatoes and black olives

14.00

Il nostro vitello tonnato

13.00

Burrata affumicata 125gr, servita su pane croccante:

CON CULATELLO 15.00 ----- CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO 15.00

*Smoked burrata 125gr, on crispy bread
with parma ham or Cantabrian Anchovies*

15.00

Cover and service 2.00 a persona

**Per allergie e intolleranze chiedere al personale di sala*

LA SALUMERIA

Selezione di formaggi locali con confetture, miele del lago e frutta fresca -

9.00- x persona

Selection of cheeses with honey jams, fresh fruit -9.00- x person

(min 2 persone)

Selezione di Salumi (Culatello di zibello, Coppa Piacentina, e Bresaola della Valtellina) servita con noci tostate e grissini- 12.50 x persona

Selection of Cured Meats (Culatello di zibello, Coppa Piacentina, and Bresaola della Valtellina)

(min 2 persone)

LE BRUSCHETTE

Pomodorino fresco basilico e olio evo -6.00

Fresh tomato basil and extra virgin olive oil

Salmone norvegese affumicato, panna acida e polvere di olive nere 7.00

Smoked Norwegian salmon, sour cream and black olive powder



Cover e service 2.00 a persona

*Per allergie e intolleranze chiedere al personale di sala

LE INSALATE

MISTA (Insalata mista, Pomodorini, cetriolo, mais
olive) - 10.00

(Mixed salad, Cherry tomatoes, cucumber, corn)

CAPRESE (Mozzarella di Bufala, pomodoro, rucola
condita all'aceto di lamponi) - 11.00

(Buffalo Mozzarella with Tomato seasoned with raspberry vinegar)

FRESCA (Songino, salmone norvegese affummicato,
cipolla croccante, arancia, mix di semi tostati) - 12.00

(Mixed salad, salmon, crispy onion, orange, toasted seeds mix)

CAESAR (Insalata mista, pollo alla piastra, crostini di pane,
parmigiano e salsa caesar) - 12.00

(Mixed salad, grilled chicken, crusty bread, parmesan and caesar sauce)



Cover and service 2.00 a persona

*Per allergie e intolleranze chiedere al personale di sala

LA PASTA

Lasagna alla bolognese -12.00

Pizzoccheri della Valtellina -14.00

Spaghetti alla carbonara -13.00

Ravioli ricotta e spianci al burro e salvia- 14.00

I SECONDI

Tagliata di Manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana

Sliced beef with arugula, cherry tomatoes and parmesan flakes

22.00

Guancetta di Manzo CBT con patate al forno e rosmarino

CBT Beef Cheek with Baked Potatoes and Rosemary

21.00

Filetto di Trota CBT con le sue verdure e patate al forno

CBT Trout Fillet with its vegetables and baked potatoes

20.00

Trancio di Salmone alle erbe con verdure di stagione

Slice of Salmon with herbs and seasonal vegetables

22.00

Cover and service 2.00 a persona

*Per allergie e intolleranze chiedere al personale di sala



LA PINSA

Caratterizzata da impasto leggero a base di farina di frumento, riso e soia, la pinsa risulta croccante fuori e morbida dentro, inoltre, la lunga lievitazione di minimo 48 ore, fa sì che risulti più digeribile.

BOLOGNA (Mortadella, stracciatella e pesto di pistacchio) -13.00

Mortadella, stracciatella and pistachio pesto

CAMPANA (Salsiccia, friarielli alla napoletana e mozzarella) -12.00

Sausage, Neapolitan friarielli and mozzarella

DIVINO 13 (Pomodorini rossi, pomodorini gialli confit , acciughe,

tarallo napoletano, mozzarella di bufala e salsa la basilico. - 15.00-

Red cherry tomatoes, confit yellow cherry tomatoes, anchovies, Neapolitan tarallo, buffalo

mozzarella and basil sauce

VEGAN (Pomodoro San Marzano verdure di Stagione e olive nere)

San Marzano tomato, seasonal vegetables and black olives - 10.00 -

ITALIANA (Focaccia bianca, mozzarella di bufala, pomodorino

fresco e basilico) -12.00

(Focaccia, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil)

MARGHERITA (Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico e olio EVO) - 9.00

CON MOZZARELLA di BUFALA + 3.00

CON ACCIUGHE + 2.00

Cover and service 2.00 a persona

**Per allergie e intolleranze chiedere al personale di sala*

I DESSERT

Tiramisù 7.00

Cheese Cake 7.00

Babà Napoletano 7.00

Torta del Giorno 5.00

**Per allergie e intolleranze chiedere al personale di sala*

LE NOSTRE SEDI

Bistrot - Wine Bar

Via Caronti, 9

MENAGGIO

Enoteca & Dispensa

Via Como, 4

MENAGGIO

Follow us



divino.13



divino13