

Entradas

ANTIPASTI - APPETIZER

 GLUTEN FREE

 KETO

 PICANTE

FUNGI TRIFOLATI



€6.500

Hongos champiñones salteados al ajillo.
Mushrooms sautéed in garlic butter.

ANTIPASTO MIXTO



● €11.000 ●● €20.000

Carpacho de salmón, ensalada caprese, cocktail de camarones, vegetales a la parrilla y embutidos mixtos.

Salmon carpaccio, caprice salad, shrimp cocktail, grilled vegetables and assortment of cured meats.

ANTIPASTO TOSCANO



● €11.000 ●● €20.000

Queso parmesano, fetta, gorgonzola, mozzarella, jamón crudo, salami, pepperoni y lonjas de bresaola.

Parmesan cheese, fetta, gorgonzola, mozzarella, raw ham, salami, pepperoni, and slices of bresaola.

CARPACCIO DI CARNE



€10.000

Lonjas delgadas de lomo con cebolla morada, alcaparras, jugo de limón y parmesano.

Thin slices of tenderloin with red onion, capers, lemon juice and parmesan cheese.



CARPACCIO DI CARNE CON FUNGHI



€12.000

Lonjas delgadas de lomo con cebolla morada, alcaparras, jugo de limón, parmesano rallado y champiñones.

Thin slices of tenderloin with red onion, capers, lemon juice, parmesan and mushrooms.

ASPARAGI ALLÁ GRIGLIA



€8.000

250g de espárragos a la parrilla.
250g grilled asparagus.

COCKTAIL DI GAMBERETTI



€10.000

Salsa rosada al brandy con camarones al horno.
Oven cooked shrimps with pink sauce brandy.

POLIPO E GAMBERETTI



€12.000

Camarones y pulpo al ajillo.
Shrimp and octopus with garlic.

BRUSCHETTA CLASSICA

€7.000

Pan tostado con ajo, albahaca, tomate y aceite extra virgen.
Grilled bread, basil, tomatoes, garlic and extra virgin olive oil.



No podemos garantizar la NO contaminación cruzada || We cannot guarantee NO cross contamination.
Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included

PASQUA

DIVELLA



Entradas

ANTIPASTI - APPETIZER

 GLUTEN FREE

 KETO

 PICANTE

CREMA DI FORMAGGI ç8.000

Crema de quesos. Cheese Cream.

CREMA DI POMODORO ç7.000

Crema de tomate. Tomato Cream.

ZUPPA DI PESCE ç9.000

Sopa de mariscos y pescado. Seafood soup.

ZUPPA DI POLLO ç7.000

Consomé de pollo con verduras. Chicken soup with vegetables.

ZUPPA DI GAMBERETTI ç7.000

Consomé de camarón con verduras. Shrimp Soup with vegetables.

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO ç12.000

Carpacho de salmón ahumado con cebolla morada, alcaparras, aceite extra virgen y jugo de limón.

Smoked salmon carpaccio, red onions, capers, extra virgin olive oil, and lemon juice.



CARPACCIO DI BRESAOLA ç11.000

Carpacho ahumado de ternero con aceite extra virgen, jugo de limón y arúgula.

Smoked beef carpaccio, extra virgin olive oil, lemon juice and arugula.

CARPACCIO DI BRESAOLA STILE "ROY" ç14.000

Carpacho ahumado de ternero con aceite extra virgen, jugo de limón, arúgula, tomate y mozzarella fresca.

Smoked beef carpaccio, extra virgin olive oil, lemon juice, arugula, tomato and fresh mozzarella.

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA ç12.000

Jamón crudo y mozzarella fresca. Raw ham and fresh mozzarella.

TARTARA DI SALMONE FRESCO ç12.000

Aguacate, salmón fresco, almendras caramelizadas, ajonjolí, amapola, limón, alcaparras, cebolla morada y reducción de balsámico.

Avocado, fresh salmon, caramelized almonds, sesame and poppy seeds, lemon, capers, red onion and balsamic reduction.

VERDURE ALLÁ GRIGLIA ç7.000

Berenjena, zuquini, cebolla, chile dulce, hongos y tomate a la parrilla.

Eggplant, zucchini, onion, bell pepper, mushrooms, and grilled tomato.



Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. / Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. / If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

Ensaladas

SALADS - INSALATE



GLUTEN FREE



KETO



PICANTE

INSALATA MISTA IL PADRINO



€8.000

Lechuga, tomate cherry, jamón, hongos, mozzarella fresca, aceitunas negras, parmesano, cebolla morada, aderezado con vinagre balsámico y aceite de oliva.

Lettuce, cherry tomatoes, ham, mushrooms, fresh mozzarella, black olives, Parmesan, red onion, dressed with balsamic vinegar and olive oil.

INSALATONE DI POLLO

€11.000

Quinoa, lechuga, arúgula, cebolla morada, zanahoria, aguacate, tomate cherry, maíz, crotones y pollo a la parrilla (100 gr de proteína).

Quinoa, lettuce, arugula, carrot, red onion, avocado, cherry tomato, corn, croutons and grilled chicken (100 g of protein).

INSALATONE DI SALMONE

€12.000

Quinoa, lechuga, arúgula, cebolla morada, zanahoria, aguacate, tomate cherry, maíz, crotones y salmón a la parrilla o crudo (100gr de proteína).

Quinoa, lettuce, arugula, carrot, red onion, avocado, cherry tomato, corn, croutons and grilled or raw salmon (100g of protein).

INSALATONE DI FILETTO

€12.000

Quinoa, lechuga, arúgula, cebolla morada, zanahoria, aguacate, tomate cherry, maíz, crotones y lomito a la parrilla (100gr de proteína).

Quinoa, lettuce, arugula, red onion, carrot, avocado, cherry tomato, corn, croutons and grilled tenderloin (100g of protein).

INSALATA VERDE



€4.000

Lechuga, tomate cherry, zanahoria y cebolla blanca, en vinagre balsámico y aceite extra virgen.

Lettuce, cherry tomatoes, carrots, onions, balsamic vinegar and extra virgin olive oil.

INSALATA DEL PAESANO



€6.000

Ensalada de arúgula con queso fetta, almendras caramelizadas, aderezado con vinagre balsámico y aceite de oliva extra virgen.

Arugula salad with goat cheese, caramelized almonds, seasoned with balsamic vinegar and extra virgin olive oil.

INSALATA CESAR

€7.000

Lechuga con aderezo César, a base de huevos, anchoas, ajo y parmesano.

Lettuce with Caesar dressing, egg, anchovies, garlic and parmesan base.

INSALATA CESAR CON POLLO

€9.000

Lechuga con aderezo César, a base de huevos, anchoas, ajo y parmesano con extra de trozos de pollo al horno.

Lettuce with Caesar dressing, egg, anchovies, garlic, parmesan base and baked chicken.

INSALATA CESAR CON GAMBERETTI

€10.000

Lechuga con aderezo César, a base de huevos, anchoas, ajo y parmesano con extra de camarones cocinados al horno.

Lettuce with Caesar dressing, egg, anchovies, garlic and parmesan base, topped with extra baked shrimp.

INSALATA CAPRESE BUFALA



€8.000

Ruedas de mozzarella fresca de búfala y tomate con albahaca picada aderezada con reducción de vinagre balsámico y aceite extra virgen.

Fresh buffalo mozzarella wheels and tomatoes with chopped basil, dressed with balsamic vinegar reduction and extra virgin olive oil.



No podemos garantizar la NO contaminación cruzada || We cannot guarantee NO cross contamination.
Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included

PASQUA

DIVELLA



Foccacia

FOCACCE



+c1.000
APLICA EN
TAMAÑO MEDIANO



MEDIANA
4 SLICES
30 CM



GRANDE
8 SLICES
40 CM

FOCACCIA TRADIZIONALE

ç4.000 ç6.000

Ajo, romero, sal, pimienta y aceite extra virgen de oliva.

Garlic, rosemary, salt, pepper, and extra virgin olive oil.

FOCACCIA DI PARMA

ç9.000 ç13.000

Jamón crudo, arúgula y parmesano. Raw ham, arugula and parmesan.

FOCACCIA 4 FORMAGGI

ç9.000 ç13.000

4 quesos: parmesano, mozzarella, gorgonzola y fetta.

4 cheeses: parmesan, mozzarella, gorgonzola and fetta.

FOCACCIA CALABRA



ç9.000 ç13.000

Mozzarella y spianata calabra picante.

Mozzarella and spicy calabra spianata.

FOCACCIA BOSCAIOLA

ç8.000 ç11.000

Hongos y mozzarella. Mushrooms and mozzarella.

FOCACCIA DI CAPRI

ç8.000 ç11.000

Mozzarella fresca, tomate picado y albahaca.

Fresh mozzarella, chopped tomato, and basil.

FOCACCIA CAPRESE

ç8.000 ç11.000

Rodajas de tomate, mozzarella fresca y arúgula.

Tomato slices, fresh mozzarella and arugula.



Lasaña

LASAGNE

CANNELLONI DI SPINACI E RICOTA

ç12.000

Pasta fresca rellena de queso ricotta y espinaca cubierta de salsa rosada a base de parmesano.

Fresh pasta stuffed with ricotta cheese and spinach, in a pink sauce made out of parmesan cheese.

LASAGNA DI CARNE

ç10.000

Pasta fresca rellena en capas de ragú de lomito molido y queso mozzarella.

Fresh pasta stuffed with ground lomito ragu and mozzarella cheese.

LASAGNA DI POLLO

ç10.000

Pasta fresca rellena en capas de pollo, hongos y queso mozzarella.

Fresh pasta stuffed with chicken, mushrooms, and mozzarella cheese.

LASAGNA DI MELANZANA ALLA PARMIGIANA IL PADRINO



ç10.000

Receta auténtica de Il Padrino, rebanadas de berenjenas empanizadas gratinadas al horno con salsa de tomate, queso mozzarella y parmigiana.

Authentic Il Padrino recipe: breaded eggplant slices baked au gratin with tomato sauce, mozzarella, and Parmigiano cheese.



Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. / Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. / If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

Risotto



Tiempo de preparación: 30 minutos
 Tempo di preparazione: 30 minuti
 Preparation time: 30 minutes

Arroz preparado al momento con el auténtico estilo italiano.
 Riso preparato al momento nello stile autentico italiano.
 Rice prepared on the spot in the authentic Italian style.

RISOTTO 3 FUNGHI



€14.000

Hongos porcini, trufa y champiñones frescos.
 Champiñon, truffle and porcini mushrooms.

RISOTTO ASPARAGI E FUNGHI



€13.000

Espárragos y hongos. Asparagus and mushrooms.

RISOTTO MARINARA



● €16.000 ●● €20.000

Mariscos, pescado y tomate natural.
 Fresh seafood, fish and natural tomatoes.

RISOTTO ZUCCHINI E GAMBERETTI



€14.000

Zuquini y camarones. Zucchini and shrimps.

RISOTTO ASPARAGI E GAMBERETTI



€14.000

Espárragos y camarones. Asparagus and shrimp.

RISOTTO BOLOGNESE E BURRATINA



€14.000

Arroz preparado al auténtico estilo italiano con ragú
 a la boloñesa y una burratina de búfala.

Rice prepared in authentic Italian style with bolognese ragu
 and a buffalo burratine.

RISOTTO MARI E MONTI



€15.000

Arroz preparado al auténtico estilo italiano con camarones,
 lomito y hongos.

Rice prepared in authentic Italian style with shrimp,
 loin and mushrooms.



Pastas PASTE

ESCOJA EL TIPO DE PASTA CHOOSE THE TYPE OF PASTA SCEGLI IL TIPO DI PASTA

Spaghetti	Penne	Fettuccine	Pappardelle	Linguini
Farfalle	Maccheroni	Fusilli	Bucatini	Gnocchi

PASTA INTEGRAL WHOLE WHEAT PASTA PASTA INTEGRALE

Spaghetti Penne

PASTA SIN GLÚTEN GLUTEN-FREE PASTA PASTA SENZA GLUTINE

Spaghetti Penne Fusilli

PASTA FRESCA RELLENA FRESH STUFFED PASTA PASTE FRESCHE RIPIENE

Ravioli espinaca y ricotta	Medialunas de carne
Spinach and ricotta ravioli	Meat ravioli
Ravioli ricotta e spinaci	Mezzelune di carne



No podemos garantizar la NO contaminación cruzada || We cannot guarantee NO cross contamination.
 Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included

PASQUA

DIVELLA



Pastas

PASTE

 GLUTEN FREE

 KETO

 PICANTE

CAMPAGNOLA ROSA



€10.000

Hongos champiñones con espinaca, salteados en salsa rosada.
Mushrooms with spinach, sautéed in pink sauce.

BURRO E SALVIA



€6.000

Mantequilla y salvia con parmesano rallado.
Butter, sage and parmesan.

POMODORO FRESCO



€8.000

Tomate natural, albahaca y parmesano.
Natural tomato sauce, basil and parmesan.

PUTTANESCA



€10.000

Alcaparras, cebolla morada, anchoas, aceitunas negras en salsa de tomate.
Capers, red onion, anchovies, black olives in tomato sauce.

BOLOGNESE



€10.000

Zanahoria, cebolla blanca y lomito molido, en salsa de tomate.
Carrot, onion, ground beef in tomato sauce.

CARBONARA



€10.000

Tocineta, cebolla morada, pimienta negra, parmesano y huevo
*opcional con crema dulce.
Bacon, red onion, black pepper, parmesan and egg -optional with whipping cream.

AGLIO OLIO E PEPERONCINO (CAMARONES O LOMITO)



€12.000

Ajo, aceite y chile con tu proteína a escoger.
Garlic, oil, and chili with your choice of protein.

AMATRICIANA



€10.000

Tocineta, cebolla morada, pimienta negra en salsa de tomate.
Bacon, red onion, black pepper, in tomato sauce.

LA VERA PASTA AL PESTO



€10.000

Salsa especial de albahaca, ajo, papas, vainicas, parmesano y piñones en aceite de oliva extra virgen.

Special sauce of basil, garlic, potatoes, green beans, parmesan and pine nuts in extra virgin olive oil.

BOSCAIOLA



€13.000

Trufa y champiñones salteados con brandy en salsa blanca.
Truffle and champiñon mushrooms sautéed with brandy in white sauce.

CHECCA



€11.000

Salsa de tomate y tomate picado en cuadritos, salteados en aceite de oliva extra virgen, mozzarella fresca y albahaca.
Tomato sauce, natural tomato, extra virgin olive oil, fresh mozzarella and basil.

CHECCA STILE "DOUGLAS"



€14.000

Salsa checca, extra prosciutto crudo.
Checca sauce, extra raw prosciutto.

"FREDO" (RECETA AUTENTICA DE IL PADRINO)



€10.000

Jamón y hongos en salsa blanca.
Ham and mushrooms in white sauce.

"FREDO" CON POLLO



€11.000

Jamón, hongos y trozos de pollo en salsa blanca.
Ham, mushrooms and chicken in white sauce.

"FREDO" CON GAMBERETTI



€13.000

Hongos y camarones en salsa blanca.
Mushrooms and shrimp in white sauce.

3 FUNGHI



€13.000

Trufa, porcini y champiñones en aceite de oliva extra virgen.
Truffle and porcini mushrooms in extra virgin olive oil.

4 FORMAGGI



€13.000

Salsa de 4 quesos, mozzarella, parmesano, fetta y gorgonzola en salsa blanca.
Cheese fusion, mozzarella, parmesan, goat and gorgonzola cheese in white sauce.



Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. / Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. / If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

Pastas

PASTE



GLUTEN FREE



KETO



PICANTE



GENOVESE



€12.000

Salsa rosada con pesto y parmesano.
Pink sauce with pesto and parmesan.

ASPARAGI VONGOLE E GAMBERETTI



€15.000

Espárragos, almejas y camarones con tomate natural crudo en aceite de oliva extra virgen.
Asparagus clams and shrimp with raw natural tomato in extra virgin oil.

POLPETTE

€13.000

Salsa tomate con albóndigas.
Tomato sauce with meat balls.

FUNGHI PORCINI



€13.000

Hongos porcini salteados con vino marsala en salsa blanca.
Porcini mushrooms sautéed in marsala wine with white sauce.

FUNGHI PORCINI STILE "OSVALDO"



€16.000

Hongos porcini salteados con vino marsala, en salsa blanca, con trozos de lomo.
Porcini mushrooms sautéed in marsala wine with white sauce and loin chunks.

VONGOLE



€12.000

Almejas salteadas en aceite de oliva extra virgen y tomate natural.
Clams sautéed in extra virgin olive oil and fresh tomato.

FRUTTI DI MARE



€18.000

Mariscos frescos y pescado en salsa de tomate natural.
Fresh seafood and fish in fresh tomato sauce.



RUCOLA E GAMBERETTI



€13.000

Camarones y arúgula al vino blanco en tomate natural.
Shrimps and arugula with white wine and fresh tomato sauce.

SALMONE AFFUMICATO E ZUCCHINI



€13.000

Salmón ahumado y zuquini salteados en vodka con salsa blanca y tomate natural.
Smoked salmon and zucchini sautéed in vodka with white sauce and fresh tomato.

VEGETARIANA



€9.000

Berenjena, hongos, cebolla, zuquini salteados en salsa de tomate natural.
Eggplant, mushrooms, onion, zucchini sautéed in fresh tomato sauce.

CAPRICCIOSA



€13.000

Alcachofas, ajo, aceitunas, anchoas, alcaparras, queso fetta en aceite de oliva extra virgen.
Artichokes, garlic, olives, anchovies, capers, and feta cheese in extra virgin olive oil.

POLIPO E GAMBERETTI ALL' OLIO



€16.000

Camarones y pulpo al ajillo salteados con la pasta de su preferencia.
Shrimp and octopus in garlic sautéed with the pasta of your choice.

SALSA ALLA VODKA ESTILO "80



€11.000

Famosa receta de los años 80 que combina tocineta, cebolla morada, vodka en salsa rosada.
Famous recipe from the 80s that combines bacon, red onion, vodka in pink sauce.

SALMONE FRESCO CON ASPARAGI



€13.000

Trocitos de salmón, espárragos y tomate cherry en aceite de oliva extra virgen, salteado en vodka.
Salmon pieces, asparagus, and cherry tomatoes in extra virgin olive oil, sautéed in vodka.



No podemos garantizar la NO contaminación cruzada || We cannot guarantee NO cross contamination.
Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included

PASQUA

DIVELLA



Carnes

MEATS - TERRA



POLLO ALLA PARMIGIANA

€17.000

Pechuga de pollo empanizada cubierta de salsa de tomate, mozzarella y parmesano.

Breaded chicken breast in tomato sauce with mozzarella and parmesan cheese.

POLLO CHAMPIÑÓN

€17.000

Pechuga de pollo en reducción de vino tinto con champiñones.

Chicken breast drizzled with a red wine reduction and mushrooms.

POLLO ALL 'ARANCIA

€17.000

Pechuga de pollo en salsa de naranja con champiñones.

Chicken breast in orange sauce and mushrooms.

POLLO ALLA GRIGLIA

€13.000

Pechuga de pollo a la parrilla.

Grilled chicken breast.

ENTRAÑA (300GR)

€24.000

Corte premium de entraña cocinada a la parrilla.

Premium cut of entails cooked on the grill.

RIBEYE (400GR)

€16.000

Fino corte cocinado a la parrilla.

Fine cut cooked on the grill.

FILETTO AL PORCINI

€22.000

Lomito bañado en una exquisita salsa de hongos porcini, salteados en vino marsala.

Tenderloin bathed in an exquisite porcini mushroom sauce, sautéed in marsala wine.

FILETTO IL PADRINO

€22.000

Medallones de lomito a la parrilla servido en una cama de arúgula, tomate y trufa.

Tenderloin medallions grilled with arugula, tomato and truffle cream.

FILETTO 4 FORMAGGI

€22.000

Lomito a la parrilla servido en una salsa de 4 quesos.

Grilled tenderloin served in a 4-cheese sauce.

FILETTO ALLA "RIVERA"

€24.000

Lomito a la parrilla con salsa de cebolla morada, alcaparras, anchoas, hongos porcini y camarones.

Grilled loin with purple onion sauce, capers, anchovies, porcini mushrooms and shrimp.

FILETTO ALLA GRIGLIA

€18.000

Lomito cocinado a la parrilla.

Grilled tenderloin.

FILETTO AL PEPE NERO

€22.000

Lomito en salsa de pimienta negra al brandy.

Loin in black peppers sauce and brandy.

FILETTO AL TARTUFO

€22.000

Lomito en salsa de trufa.

Loin in truffle sauce.



Servidos con dos acompañamientos a escoger entre: papas al horno con romero, vegetales al vapor, vegetales a la parrilla, ensalada verde, puré.

O bien puede sustituir los dos acompañamientos por media pasta en tomate natural, mantequilla o ajillo.

Si quisiera cualquier otro tipo de salsa, se cobra como adicional la salsa correspondiente.

Served with two sides to choose from: baked potatoes with rosemary, steamed vegetables, grilled vegetables, green salad, classic puree.

Or you can substitute the two sides for half pasta in natural tomato, butter, or garlic.

If you would like any other type of sauce, the corresponding sauce will be charged additionally.

Servito con due contorni a scelta tra: patate al forno al rosmarino, verdure al vapore, verdure grigliate, insalata verde, pure.

Oppure potete sostituire i due contorni con mezza porzione di pasta al pomodoro, burro o olio.

Se desiderate un altro tipo di salsa, vi verrà addebitato il costo della salsa corrispondente.

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. / Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. / If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

Pescados y Mariscos

MARE - FISH AND SEAFOOD

 GLUTEN FREE

 KETO

 PICANTE



SALMONE ALLA GRIGLIA



€17.000

Filete de salmón a la parrilla.

Grilled salmon fillet.

SALMONE AL LIMONE CON GAMBERETTI



€22.000

Filete de salmón preparado en una salsa de limón con camarones.

Salmon fillet in lemon sauce and shrimps.

SALMONE IL PADRINO



€22.000

Filete de salmón servido con frescos mariscos y pescado en salsa blanca.

Salmon fillet served with fresh seafood and fish in white sauce.

POLIPO ALLA GRIGLIA (240GR)



€24.000

Pulpo preparado a la parrilla.

Grilled octopus.



FILETTO DI PESCE AL CARTOCCIO



€19.000

Filete de pescado marinado en vino blanco con especias y tomate.

Fish fillet marinated in white wine with spices and tomatoes.

FILETTO DI PESCE RUCOLA E GAMBERETTI



€19.000

Filete de pescado servido en tomate natural con camarones y arúgula.

Fish fillet served in fresh tomato with shrimp and arugula.

FILETTO DI PESCE IN SALSA MEDITERRANEA



€19.000

Filete de pescado preparado con alcaparras, aceitunas negras, cebolla morada en tomate natural.

Fish fillet prepared with capers, black olives, red onion in fresh tomato.

FILETTO DI PESCE A LA MEUNIER



€16.000

Filete de pescado servido sobre una cama de puré, bañado con una salsa de mantequilla, limón y perejil.

Fish fillet served on a bed of puree bathed with a lemon and parsley butter sauce.

Servidos con dos acompañamientos a escoger entre: papas al horno con romero, vegetales al vapor, vegetales a la parrilla, ensalada verde, puré.

O bien puede sustituir los dos acompañamientos por media pasta en tomate natural, mantequilla o ajillo.

Si quisiera cualquier otro tipo de salsa, se cobra como adicional la salsa correspondiente.

Served with two sides to choose from: baked potatoes with rosemary, steamed vegetables, grilled vegetables, green salad, classic puree.

Or you can substitute the two sides for half pasta in natural tomato, butter, or garlic.

If you would like any other type of sauce, the corresponding sauce will be charged additionally.

Servito con due contorni a scelta tra: patate al forno al rosmarino, verdure al vapore, verdure grigliate, insalata verde, pure.

Oppure potete sostituire i due contorni con mezza porzione di pasta al pomodoro, burro o olio.

Se desiderate un altro tipo di salsa, vi verrà addebitato il costo della salsa corrispondente.

No podemos garantizar la NO contaminación cruzada || We cannot guarantee NO cross contamination.

Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included

PASQUA

DIVELLA



Pizzas



+€1.000
APLICA EN
TAMAÑO MEDIANO



MEDIANA
4 SLICES
30 CM



GRANDE
8 SLICES
40 CM

MARGHERITA

Queso mozzarella y salsa de tomate.
Mozzarella cheese and tomato sauce.

€8.000 €13.000

PROSCIUTTO COTTO

Jamón. Ham.

€9.000 €14.000

FUNGHI

Hongos. Mushrooms.

€9.000 €14.000

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

Jamón y hongos.
Ham and mushrooms.

€10.000 €15.000

SALAME

Salami. Salami.

€9.000 €14.000

ORTOLANA

Cebolla, chile dulce, hongos, arúgula y albahaca.
Onion, sweet pepper, mushrooms, arugula, and basil.

€11.000 €15.000



SALAME PICCANTE



Pepperoni. Pepperoni.

€9.000 €14.000

PROSCIUTTO CRUDO

Serrano (Jamón crudo). Raw ham.

€10.000 €15.000

PROSCIUTTO CRUDO, BURRATINA E RUCOLA

Serrano (Jamón crudo, burratina y arúgula).
Serrano (Raw ham, burratina and arugula).

€13.000 €18.000

IL PADRINO ESPECIAL

Tocineta, pesto, chile dulce, cebolla morada, arúgula,
hongos y parmesano.

Bacon, pesto, sweet pepper, purple onion, arugula,
mushrooms, and parmesan.

€12.000 €17.000

5 STAGIONI

Aceitunas negras, jamón, hongos, alcachofas y burratina.
Black olives, ham, mushrooms, artichokes and burratina.

€12.000 €18.000



Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. / Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. / If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

Pizzas



+€1.000
APLICA EN
TAMAÑO MEDIANO



MEDIANA
4 SLICES
30 CM



GRANDE
8 SLICES
40 CM

CARNIVORA



€12.000 €17.000

Tocineta, chorizo, jamón, salami y pepperoni.
Bacon, sausage, salami and pepperoni.

BOLOGNESE ESTILO "AGUZZI"

€12.000 €16.000

Salsa boloñesa, cebolla morada y chile dulce.
Bolognese sauce, onions and sweet pepper.

NAPOLETANA

€11.000 €15.000

Aceitunas negras y anchoas.
Black olives and anchovies.

DI PARMA

€12.000 €17.000

Jamón crudo, parmesano y arúgula.
Raw ham, parmesan and arugula.

PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI

€11.000 €16.000

Jamón crudo y hongos.
Raw ham and mushrooms.

FRUTTI DI MARE

€16.000 €26.000

Salmón ahumado, pulpo, aros de calamares, mejillones y camarones.
Smoked salmon, octopus, squid rings, mussels and shrimp.

VEGETARIANA

€10.000 €15.000

Berenjena, zuquini, chile dulce, cebolla, aceitunas, tomate, hongos y arúgula.

Eggplant, zucchini, sweet pepper, onions, olives, tomato, mushrooms and arugula.

CALABRA



€10.000 €15.000

Salami picante típico de Calabria.
Spicy salami typical of Calabria.

MARCHIGIANA

€12.000 €17.000

Chorizo, gorgonzola y hongos.
Sausage, gorgonzola and mushrooms.

TOSCANA

€13.000 €18.000

Trufa, porcini y champiñones.
Truffle, porcini and mushrooms.

DI CAPRI

€11.000 €16.000

Tomate, mozzarella y albahaca.
Tomato, mozzarella and basil.



HAWAIANA

€10.000 €15.000

Jamón, hongos y piña.
Ham, mushrooms and pineapple.

SALSICCIA E FUNGHI

€10.000 €15.000

Chorizo y hongos.
Sausage and mushrooms.

4 STAGIONI

€11.000 €16.000

Tomate natural, aceitunas negras, jamón y hongos.
Tomato, black olives, ham and mushrooms.

CAPRESE

€11.000 €16.000

Mozzarella fresca, tomate natural y arúgula.
Fresh mozzarella, tomato and arugula.

4 FORMAGGI

€11.000 €16.000

Quesos mozzarella, parmesano, fetta y gorgonzola.
Mozzarella, parmesan, fetta and gorgonzola cheese.

ASPARAGI FUNGHI E GAMBERETTI

€13.000 €18.000

Espárragos, hongos y camarones.
Asparagus, mushrooms and shrimp.

No podemos garantizar la NO contaminación cruzada || We cannot guarantee NO cross contamination.
Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included

PASQUA

DIVELLA



Postres DESSERTS

ROTOLO DI NUTELLA



ç8.000

ç7.000

*Ideal para compartir. Ideal for sharing

Pasta delgada crujiente, rellena de 100% nutella.

Crunchy thin pasta, filled with 100% nutella.

TIRAMISÚ

ç4.000

Clásico postre de crema de mascarpone con galletas mojadas en café expreso.

Classic dessert of mascarpone cream with cookies dipped in espresso coffee.

CROCCANTE

ç5.000

Helado de chocolate, con cobertura de chocolate crujiente y helado de vainilla en el interior.

Chocolate ice cream, with crunchy chocolate coating and vanilla ice cream inside.

TARTUFO

ç5.000

Helado de cacao, con almendras caramelizadas.

Cocoa ice cream, with caramelized almonds.

MERINGATA DI FRAGOLE

ç5.000

Queque de helado de fresa con trocitos de merengue de vainilla en el interior.

Strawberry ice cream cake with meringue chipscream inside.

FLAN DE CARAMELO / FLAN DI COCO

ç4.000

Caramel flan. Coconut flan.

CASSATA DI PISTACCHIO

ç5.000

Base de helado de vainilla y pistacho, con trocitos de fruta confitada.

Vanilla and pistachio ice cream base, with pieces of candied fruit.



PANNA COTTA BALSAMICA

ç4.000

Versión "Il Padrino" de la clásica panna cotta servida con un topping de reducción de vinagre balsámico y... Un secreto de la familia.

"Il Padrino" version of the classic panna cotta served with a balsamic vinegar reduction topping and... A family secret.

CROSTATA DI MELE CON GELATO

ç6.000

Clásica tarta de manzana italiana servida con helado de vainilla o pistacho.

Classic italian apple pie served with vanilla or pistachio ice cream.

CANNOLI SICILIANI

ç6.000

Típico postre Siciliano, galleta tostada rellena de crema de queso ricotta, fruta confitada y chocolate rallado.

Typical Sicilian dessert, toasted biscuit filled with ricotta cheese cream, candied fruit, and grated chocolate.

BROWNIE CON GELATO

ç6.000

Brownie horneado con almendras servido con helado de vainilla o pistacho.

Brownie baked with almonds served with vanilla or pistachio ice cream.

CREPE DOLCI

ç6.000

Crepa dulce rellena de fresa, banana, nutella, crema chantilly y leche condensada.

Sweet crepe filled with strawberry, banana, nutella, whipped cream and condensed milk.

PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO

ç4.000

Flan de crema dulce y vainilla con una cobertura a elegir: caramelo o frutos del bosque.

Sweet vanilla cream flan with a choice of topping between caramel or forest fruit.



Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmanos. / Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. / If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

Bebidas DRINKS

REFRESCOS NATURALES

Fresh fruit drinks / Frullati di frutta fresca

Fresa	¢2.000
Limonada	¢2.000
Limonada con Hierbabuena	¢2.500
Manzana	¢2.000
Melón	¢2.000
Piña	¢2.000
Sandía	¢2.000
Té frío	¢2.000
Ponche de Frutas	¢2.500
Banano	¢2.000
Papaya	¢2.000

BEBIDAS

Soft drinks / Bibite

Coca Cola Regular	¢2.000
Coca Cola sin azúcar	¢2.000
Fanta Kolita	¢2.000
Fanta Naranja	¢2.000
Fresca	¢2.000
Ginger Ale	¢2.000
Ginger Ale Light	¢2.500
Sprite	¢2.000
Soda	¢2.000
Agua Quinada	¢3.000
Aranciata San Pellegrino	¢2.000
7 UP	¢2.000
Tropical Limón	¢2.000
Tropical Melocotón	¢2.000

AGUA MINERAL

Mineral water / Acqua in bottiglia

Cristal 500ml	¢2.000
Panna 750ml	¢4.000
San Pellegrino 750ml	¢4.000

CAFETERÍA

Hot drinks / Bevande calde

Expreso	¢1.500
Expreso doble	¢3.000
Expreso lungo	¢1.500
Americano	¢1.500
Americano grande (12oz)	¢1.800
Expreso cortado	¢2.000
Café con leche	¢2.000
Capuccino	¢2.000
Descafeinado	¢2.000
Capuccino de vainilla	¢2.000
Latte	¢2.000
Latte vainilla	¢2.000
Mocaccino	¢2.000
Chocolate	¢3.000
Chocolate con crema chantilly	¢2.500
Chocovainilla	¢2.500
Té caliente	¢2.500
Expreso Italiano	¢2.000

CAFÉ FRÍO

Bebidas endulzadas | Sweetened drinks

Cappuccino frío | Cappuccino de Vainilla frío | Latte frío | Latte vaniglia frío | Mocaccino frío | Chocolate frío | Chocolate vaniglia frío

¢2.500

CAFÉ FRÍO CON SABOR

Bebidas endulzadas a base de café | Sweetened coffee-based drinks

Caramelo | Amaretto | Vainilla | Chocolate oscuro

¢3.500

CAFÉ FRÍO CON LICOR

Bebidas endulzadas a base de café | Sweetened coffee-based drinks

Licor 43 | Baileys | Frangelico

¢4.500

FRAPPE

Bebidas endulzada a base de café, helado de vainilla crema chantilly Coffee-based sweetened drinks, vanilla ice cream, chantilly cream

¢4.500

Caramelo | Amaretto | Vainilla | Chocolate oscuro

Licores

ALCOHOLIC BEVERAGE

DIGESTIVOS

Amaretto Amalfitalia	🍷	₡3.000
Cointreau	🍷	₡4.500
Courvoisier VSOP	🍷	₡7.000
Frangelico	🍷	₡3.500
Grand Marnier	🍷	₡4.500
Licor 43	🍷	₡3.000
Limoncello Amalfitalia	🍷	₡3.000
Sambuca Molinari	🍷	₡3.000

CREMAS

Bailey's	🍷	₡3.000
Kahlúa	🍷	₡3.500

VERMUTH

Martini Blanco / Rosso / Dry	🍷	₡3.500
Carpano Bianco / Rosso	🍷	₡3.500
Cizano Bianco / Rosso	🍷	₡3.500

TEQUILA

Jarana Blanco / Reposado	🍷	₡3.000	🍷🍷	₡7.500	🍷🍷🍷	₡14.000
Espolón Blanco	🍷	₡4.000				
Espolón Reposado	🍷	₡4.000				
Don Julio Claro	🍷	₡7.500				
Don Julio Reposado	🍷	₡8.000				
1800 Añejo	🍷	₡4.500				

GRAPPA

Grappa del Chioistro	🍷	₡3.000
Grappa Alexander	🍷	₡3.500

VODKA

Absolut	🍷	₡3.000	🍷🍷	₡7.500	🍷🍷🍷	₡14.000
Stolichnaya	🍷	₡3.500				

DESTILADOS

Cachaça 51	🍷	₡2.500
Cacique	🍷	₡1.000

Destilados

DISTILLATES

RON

Appleton Estate Rare Blend 12 años	🍷	₡4.500				
Appleton Estate Signature Blend	🍷	₡3.500				
Bacardi Oro Claro	🍷	₡2.500	🍷🍷	₡7.000	🍷🍷🍷	₡13.500
Centenario 7 años	🍷	₡3.500	🍷🍷	₡8.500	🍷🍷🍷	₡15.500
Flor de Caña 7 años	🍷	₡3.500				
Malibú	🍷	₡3.500				
Zacapa 23	🍷	₡5.000				

WHISKY

Jack Daniels	🍷	₡4.500	🍷🍷	₡14.500	🍷🍷🍷	₡27.500
--------------	---	--------	----	---------	-----	---------

WHISKY SCOTCH BLEND

Chivas Regal 12 años	🍷	₡4.500	🍷🍷	₡18.500	🍷🍷🍷	₡34.500
JW Black Label	🍷	₡4.500	🍷🍷	₡18.500	🍷🍷🍷	₡34.500
JW Red Label	🍷	₡3.500	🍷🍷	₡9.500	🍷🍷🍷	₡17.500
Old Parr 12 años	🍷	₡4.500	🍷🍷	₡18.500	🍷🍷🍷	₡34.500
Buchanan's 12 años	🍷	₡3.500				
Buchanan's 18 años	🍷	₡9.000				

WHISKY SINGLE MALT

Glenfiddich 12 años	🍷	₡6.000
Glenfiddich 18 años	🍷	₡12.000
Glen Grant Major's Reserve	🍷	₡3.500

AMARO

Amaro Averna	🍷	₡3.500
Branca Menta	🍷	₡3.500
Campari	🍷	₡3.000
Cynar	🍷	₡3.500
Fernet Branca	🍷	₡3.500
Jägermeister	🍷	₡4.000
Zedda Piras	🍷	₡4.500
Amaro del Capo	🍷	₡4.500

GINEBRAS

Bulldog	🍷	₡3.500
Hendricks	🍷	₡4.500
Tanqueray	🍷	₡3.000

Licores

ALCOHOLIC BEVERAGE

CERVEZAS

Bavaria Gold / Light	¢2.500
Corona	¢3.000
Heineken	¢3.000
Heineken Sin Alcohol	¢3.000
Imperial Light / Silver / Ultra	¢2.000
Nastro Azzurro (Italiana)	¢3.000
Pilsen	¢2.000
Menabrea Clara / Oscura (Italiana)	¢3.000
Stella Artois	¢3.000

VINOS ESPUMOSOS

ITALIA

Santa Margherita Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene DOCG.	¢42.000
Lamberti, Tura delle Venezie IGT Frizzante.	¢19.000
Canti Prosecco Extra Dry Millesimato Prosecco DOC.	¢19.000
Cavicchioli Lambrusco Rosso, Dolce.	¢16.000
Bottega Petalo Amore, il vino dell'Amore Moscato.	¢25.000

VINOS BLANCOS

ARGENTINA

Familia Schroeder ,Saurus, Chardonnay, Patagonia.	¢20.000
---	---------

CHILE

Viña Montes, Montes Alpha, Chardonnay, DO Aconcagua Costa.	¢29.000
Viña Montes, Sauvignon Blanc Limited Selection, Valle de Leyda.	¢25.000

ESPAÑA

Terras Gauda, Albariño DO Galicia.	¢33.000
Muga Rosado, DOC, Rioja.	¢21.000

ITALIA

Pasqua Chardonnay y Grillo Orgánico DOC Sicilia.	¢16.000
Pasqua Pinot Grigio delle Venezie IGT.	¢19.000
Santa Margherita Pinot Grigio Valdadige DOC.	¢46.000
Pasqua Passimento Blanco di Verona.	¢20.000
Pasqua Bardolino Chiaretto DOC.	¢19.000

VINOS TINTOS

ARGENTINA

Kaiken Indómito, Cabernet Franc, Mendoza.	¢27.000
Familia Schroederer, Saurus, Pinot Noir, Patagonia.	¢25.000
Altos las Hormigas Malbec Mendoza.	¢28.000

CHILE

Viña Cono Sur, Reserva Especial Pinot Noir, Valle de San Antonio.	¢29.000
Viña Cono Sur Reservar Especial Cabernet Sauvignon, Valle de Maipo.	¢29.000
Viña Montes, Montes Alpha, Merlot Valle de Colchagua.	¢29.000

ESPAÑA

Emilio Moro Finca Resalso, DO Ribera del Duero.	¢29.000
Valduero Una cepa, DO Ribera del Duero.	¢56.000
Emilio Moro, Malleolus, DO Ribera del Duero.	¢71.000
Abadesa Crianza, DO Ribera del Duero.	¢26.000
Muga Crianza, El Andén de la Estación, DOCa Rioja.	¢36.000
Muga, Reserva, DOCa Rioja.	¢49.000
Bodega Eguren, Crianza, Sierra Cantabria DOCa Rioja.	¢35.000
Áster, Crianza DO Ribera del Duero.	¢38.000

ITALIA

Santa Margherita, Merlot IGT Veneto.	¢31.000
Fattoria di Barbi Brunello di Montalcino DOCG.	¢79.000
Frescobaldi Campo ai Sassi Rosso di Montalcino DOC.	¢42.000
Melini Chianti, DOCG.	¢20.000
Pasqua Nero D'avola Shiraz, Orgánico DOC Sicilia.	¢16.000
Pasqua Desire, Lush & Zin, Primitivo di Puglia, IGT.	¢26.000
Pasqua Passimento Rosso di Verona.	¢20.000
Pasqua Villa Borghetti Amarone della Valpolicella DOCG.	¢69.000
Panzanello Chianti Classico Riserva DOCG.	¢35.000



Licores

ALCOHOLIC BEVERAGE

PROMOCIÓN ESPECIAL

1 botella €16.000 | 2 botellas €26.000

ARGENTINA

Pequeña Vasija, Malbec, Mendoza.

CHILE

Viña Cono Sur Pinot noir Bicicleta Reserva, Rosado.

Viña Cono Sur Pinot Noir Bicicleta Reserva, Valle central.

Viña Cono Sur Sauvignon Blanc Bicicleta Reserva, Valle central.

Viña Cono Sur Chardonnay Bicicleta Reserva, Valle central.

Viña Cono Sur Merlot Bicicleta Reserva, Valle central.

Viña Cono Sur Carmenere Bicicleta Reserva, Valle central.

Viña Cono Sur Cabernet Sauvignon Bicicleta Reserva, Valle central.

ESPAÑA

Eguren Protocolo Vino de la Tierra de Castilla.

Vaya Pasada, Verdejo, DO Rueda.

ITALIA

La Cacciatora, DO Chianti.

Pasqua Montepulciano d' Abruzzo DOC.

Vigneti del Sole Pinot Grigio Delle Venezie.

VINOS POR COPA PREMIUM

250 ml. €7.000

ITALIA

Pasqua Pinot Grigio delle Venezie IGT.

Lamberti, Tura delle Venezie IGT Frizzante.

Pasqua Passimento Blanco o Rosso di Verona.

Melini Chianti, DOCC.

ESPAÑA

Adegas Castrobrey Sin Palabras DO Rias Baixas.

Bornos, Orot, Crianza, Toro DO.

Muga Rosado, DOC, Rioja.



Sangría

TINTA O BLANCA

250 ml. €4.000

500 ml. €7.800

1 litro €14.000

VIERNES Y SÁBADO SANGRÍA 2X1

VINOS POR COPA

250 ml. €4.500

500 ml. €8.800

1 litro €16.000

ITALIA

Pasqua Chardonnay Trevenezie IGT.

Pasqua Merlot de Trevenezie IGT Veneto.

Pasqua Collezione Montepulciano d' Abruzzo DOC.

ARGENTINA

Viñas del Tango, Malbec, Las Paredes, Mendoza.

CHILE

Sonata Sauvignon Blanc.

Sonata Cabernet Sauvignon.