

PRANZO DIVERSO

"Available for order until 16:00"

ENGLISH

At Diverso, you can enjoy a delicious Pranzo Diverso!

Our carefully crafted grilled sandwiches are generously topped with Mediterranean ingredients!

Create your own lunch by combining multiple sandwiches.

The composition of the sandwiches cannot be changed.

Allergens can be considered where possible.

Pranzo Diverso - € 6.50 per sandwich

Gluten-free bread supplement: € 0.75 per sandwich

1 grilled sandwich – Light appetite

2 grilled sandwiches – Average lunch

3 grilled sandwiches – Big hunger

"Bis 16:00 Uhr bestellbar"

DEUTCH

Bei Diverso kannst du ein köstliches Pranzo Diverso genießen!

Unsere sorgfältig zusammengestellten gegrillten Sandwiches sind großzügig mit mediterranen Zutaten belegt!

Stelle dein eigenes Mittagessen zusammen, indem du mehrere Sandwiches kombinierst.

Die Zusammensetzung der Sandwiches kann nicht geändert werden.

Auf Allergien können wir, wenn möglich, Rücksicht nehmen.

Pranzo Diverso - € 6,50 pro Sandwich

Glutenfreies Brot Zuschlag € 0,75 pro Sandwich

1 gegrilltes Sandwich – Kleiner Hunger

2 gegrillte Sandwiches – Durchschnittliches Mittagessen

3 gegrillte Sandwiches – Großer Hunger

Vegetarian Pranzo

Pane grigliato al fromaggio di capra (warm)

Gratinated goat cheese – red beet – honey – walnut – balsamic syrup

Gratinierter Ziegenkäse – Rote Bete – Honig – Walnuss – Balsamico-Sirup

Pane grigliato con ricotta e pomodoro

Ricotta cheese – garlic tomatoes – basil cream – arugula

Ricotta-Käse – Knoblauchtomaten – Basilikumcreme – Rucola

Pane grigliato con verdure

Tuscan vegetables – pesto – boiled egg – mesclun

Toskanisches Gemüse – Pesto – Gekochtes Ei – Mesclun

Pane grigliato con burger di avocado (Warm)

Avocado burger – avocado cream – tomato salsa – red onion

Avocado-Burger – Avocado-Creme – Tomatensalsa – Rote Zwiebel

Fish Pranzo

Pane grigliato al salmone

Smoked salmon tartare – basil mayonnaise – red onion – capers
Tatar aus geräuchertem Lachs – Basilikum-Mayonnaise – Rote Zwiebel – Kapern

Pane grigliato con insalata di granchio

Crab salad – sun-dried tomato – spring onion
Krabbensalat – Getrocknete Tomate – Frühlingszwiebel

Pane grigliato al tonno

Tuna salad – tuna mayonnaise – sweet and sour pepper
Thunfischsalat – Thunfischmayonnaise – Süß-saure Paprika

Pane grigliato con gamberetti norvegesi

Norwegian shrimp – herb cream – mesclun – cocktail sauce – cucumber
Norwegische Garnelen – Kräutercreme – Mesclun – Cocktailsauce – Gurke

Meat Pranzo

Pane grigliato con carpaccio

Beef tenderloin carpaccio – truffle cream – parmesan – truffle mayonnaise – arugula
Rinderfilet-Carpaccio – Trüffelcreme – Parmesan – Trüffelmayonnaise – Rucola

Pane grigliato con vitello

Veal roast beef – herb mascarpone – mesclun – shallot mayonnaise – parmesan
Kalbsroastbeef – Kräuter-Mascarpone – Mesclun – Schalottenmayonnaise – Parmesan

Pane grigliato con prosciutto di Parma

Parma ham – ricotta – mesclun – olive oil – cornichons
Parmaschinken – Ricotta – Mesclun – Olivenöl – Cornichons

Pane grigliato con ragù di funghi (Warm)

Mushroom ragout – mozzarella – pancetta – parsley
Pilzragout – Mozzarella – Pancetta – Petersilie

Pane grigliato con salsa Bolognese (Warm)

Bolognese sauce – mozzarella – basil – roasted cherry tomato
Bolognese-Sauce – Mozzarella – Basilikum – Gebackene Kirschtomaten

Pane grigliato con pollo Toscano (Warm)

Fried chicken fillet – balsamic jus – caramelized onion – sesame seeds
Gebratene Hähnchenbrust – Balsamico-Sauce – Karamellisierte Zwiebeln – Sesam

Pane grigliato con uovo al tegamino (Warm)

Fried egg – spinach – crispy Parma ham – mozzarella – crispy onions
Spiegelei – Spinat – Knuspriger Parmaschinken – Mozzarella – Frittierte Zwiebeln

Pane grigliato con crocchette di chorizo (Warm)

Chorizo croquettes – avocado cream – aioli – arugula
Chorizo-Kroketten – Avocado-Creme – Aioli – Rucola

COMPLETE PRANZO DIVERSO

Complete lunch, only available per table!

Create your own lunch by choosing:

A soup of your choice

Choice of 2 sandwiches

Various sweet desserts

€25,00 p.p.

PRANZO DIVERSO COMPLETO

Komplettes Mittagessen nur tischweise bestellbar!

Stelle dein eigenes Mittagessen zusammen mit:

Suppe nach Wahl

Auswahl aus 2 Sandwiches

Verschiedene süße Desserts

€ 25,00 p.p.

Tuscan table full € 47,50 p.p.

A 3-course menu to share from the middle of the table. Different Italian products are served every course.

Appetizer

Antipasto and bread

Typical Italian products are your appetizer

Main course

6 main courses on 1 plate on a heating plate and pasta A.O.P. – vegetables – fries

fries with mayonnaise € 3,00

Dessert

Different sweet desserts

There are no exceptions possible within this menu. Orderable per table only

Voller Toskanischer Tisch € 47,50 pro Person

Ein 3-Gänge-Menü zum Teilen aus der Mitte des Tisches. Zu jedem Gang werden verschiedene italienische Produkte serviert.

Vorspeise

Antipasti und Brot

Typisch italienisch Produkte bilden zusammen Ihren Starter

Hauptspeise

6 Hauptgerichte auf 1 Teller auf einer Heizplatte und Nudeln A.O.P. – Gemüse – Pommes

Pommes und Mayonnaise € 3,00

Nachspeise

Verschieden süße Desserts

Ausnahmen innerhalb dieses Menüs sind nicht möglich. Nur pro Tisch bestellbar

Diverso all' Italiana English

5 small dishes Diverso all' Italiana for € 45,00 per person (only available per table). On this card you find 5 categories with small dishes. From every category, choose 1 dish and check it's box. Choose all 5 dishes (one dish per category) at once.

Starters

- **Bruschetta classica** ✓
Toasted bread | tomato | basil | garlic
- **Tartare di salmone**
Salmon tartare | shrimps | fennel | basil-mayonnaise
- **Vitello tonnato**
Thinly sliced veal fillet | veal croquette | tuna mayonnaise | capers
- **Carpaccio di manzo**
Filet mignon | Parmesan cheese | truffle cream
Tip: foie gras 4,5 extra
- **Specialità**
Special: Scampi salad | limoncello dressing

Soups

- **Zuppa di senape** ✓ possible
Mustard soup | bacon
- **Zuppa di pomodori** ✓
Italian tomato soup | basil
- **Zuppa di funghi** ✓
Mushroom soup | truffle | croutons
- **Zuppa di pesce**
Fish soup | seafood
- **Specialità**
Special: Lightly thickened spinach soup

In-between courses

- **Ravioli ricotta** ✓ possible
Ricotta and spinach ravioli | Peelham | Parmesan cheese sauce
- **Trofie Bolognese**
Pasta | tomato | ground beef
- **Scampi Diverso**
Scampi | creme fraiche | chili pepper

- **Filetto di salmone**
Grilled salmon steaks | basil oil
- **Specialità**
Special: Scallop ravioli | scallop | shellfish sauce

Main courses

- **Spezzatino di funghi** ✓ possible
Creamy mushrooms | bacon | mozzarella
- **Bistecca di tonno grigliata**
- Grilled tuna steak (rare grilled) | tomato antipasto
- **Pollo alla griglia**
Grilled chicken | shallot sauce
- **Bistecca di manzo**
Steak | aceto-sauce
- **Specialità**
Special: Red snapper | mustard sauce

*All main courses are served with fries
pasta A.O.P. of salade or vegetables € 3,00 per bowl*

Desserts

- **Dessert al Limoncello**
Limoncello cheesecake | Limoncello ice cream
- **Cannoli al crema brûlée**
Cannoli crème brûlée | caramel ice cream
- **Tiramisù "served from the bowl"**
Mascarpone | finger biscuits | coffee | cacao
'Italian dessert that makes you happy'
- **Formaggi**
 Taleggio | old crumb | gorgonzola
- **Specialità**
Special

Diverso all' Italiana Deutsch

V van vegetarisch = möglich

5 kleine Gerichte Diverso all' Italiana für € 45,00 pro Person (ausschließlich pro Tisch zu bestellen). Auf dieser Karte finden Sie 5 Kategorien mit kleinen Gerichten. Wählen Sie 1 Gericht aus jeder Kategorie und kreuzen Sie es an. Füllen Sie alle 5 auf einmal aus.

Vorspeisen

- **Bruschetta Classica** ✓
Geröstetes Brot | Tomaten | Basilikum | Knoblauch
- **Tartare di salmone**
Lachstatar | Garnelen | Fenchel | Basilikum-Mayonnaise
- **Vitello tonnato**
Dünn geschnittenes Kalbsfilet | Kalbskrokette | Thunfischmayonnaise | Kapern
- **Carpaccio di manzo**
Rinderfilet | Parmesankäse | Trüffelcreme
Tipp: Entenleberlocken 4,5 zusätzlich
- **Specialità**
Spezial

Suppen

- **Zuppa di senape** ✓ möglich
Senfsuppe | Speck
- **Zuppa di pomodori** ✓
Italienische Tomatensuppe | Basilikum
- **Zuppa di funghi** ✓
Pilzsuppe | Trüffel | Croutons
- **Zuppa di pesce**
Fischsuppe | Meeresfrüchte
- **Specialità**
Spezial: Leicht angedickte Spinatsuppe

Zwischengerichte

- **Tortelloni Tartufo** ✓
Ricotta- und Trüffel-Ravioli | cremige Trüffelsauce
- **Trofie tartufo**
Pasta | Trüffelsauce
- **Scampi Diverso**
Scampi | Crème fraîche | roter Pfeffer
- **Filetto di salmone**
Lachssteaks | Basilikumöl

Specialità

Spezial: Jakobsmuschel-Ravioli | Jakobsmuscheln | Meeresfrüchtesauce

Hauptspeisen

- **Spezzatino di funghi** ✓ möglich
Cremige Champignons | Speck | Mozzarella
- **Bistecca di tonno grigliata**
- Gegrilltes Thunfischsteak (blutig gegrillt) | Tomaten Antiboise
- **Pollo alla griglia**
Gegrilltes Hähnchen | Schalottensauce
- **Bistecca di manzo**
Rindersteak | Aceto-Sauce
Tipp: Entenleberlocken 6,5 zusätzlich
- **Specialità**
Spezial: Roter Schnapper | Senfsauce

*Diese Gerichte werden serviert mit: Pommes
Pasta A.O.P. salate, gemuse € 3,00 pro Schussel*

Nachspeisen

- **Dessert al Limoncello**
Limoncello-Käsekuchen | Limoncello-Eiscreme
- **Cannoli al crema brûlée**
Cannoli Crème Brûlée | Karamelleis
- **Tiramisù** "aus der Schale serviert"
Mascarpone | Löffelbiskuits | Kaffee | Kakao
'Italienischer Nachtsch der dich glücklich macht'
- **Formaggi**
Taleggio | alter Krümel | Gorgonzola
- **Specialità**
Spezial

Insalate

Salads including bread | truffle mayonnaise | olive oil
Salate einschließlich Brot | Trüffel-Mayonnaise | Olivenöl

Vegetarian Goat cheese Salad

22,50

Goat cheese and bacon salad
Mesclun salad | roasted tomato | red onion | radish | cucumber | balsamic onion | sun-dried tomatoes | pine nuts | walnuts | grapes | balsamic vinegar syrup

Ziegenkäse-Speck-Salat

Mesclun-Salat | geröstete Tomaten | rote Zwiebeln | Radieschen | Gurken | Balsamico-Zwiebeln | sonnengetrocknete Tomaten | Pinienkerne | Walnüsse | Weintrauben | Balsamico-Essigsirup

Vegetarian Vegetable Salad

22,50

Tuscan vegetables | avocado burger | boiled egg
Mesclun salad | roasted tomato | red onion | radish | cucumber | balsamic onion | sun-dried tomatoes | pine nuts | avocado cream | tomato salsa

Toskanisches Gemüse | Avocado-Burger | gekochtes Ei

Mesclun-Salat | geröstete Tomate | rote Zwiebel | Radieschen | Gurke | Balsamico-Zwiebeln | sonnengetrocknete Tomaten | Pinienkerne | Avocadocreme | Tomatensalsa

Chicken Salad

22,50

Fried chicken breast | boiled egg | pancetta
Mesclun salad | roasted tomato | red onion | radish | cucumber | balsamic onion | sun-dried tomatoes | pine nuts | spring onion | basil mayonnaise

Gebratene Hähnchenbrust | gekochtes Ei | Pancetta

Mesclun-Salat | geröstete Tomate | rote Zwiebel | Radieschen | Gurke | Balsamico-Zwiebeln | sonnengetrocknete Tomaten | Pinienkerne | Frühlingszwiebeln | Basilikum-Mayonnaise

Fish Salad

23,50

Smoked salmon | grilled tuna | scampi | crab salad | cod croquette
Mesclun salad | roasted tomato | red onion | radish | cucumber | balsamic onion | sun-dried tomatoes | pine nuts | marinated fennel | anchovy mayonnaise

Geräucherter Lachs | Gegrillter Thunfisch | Scampi | Krabbensalat | Kabeljau-Krokette

Mesclun-Salat | Geröstete Tomaten | Rote Zwiebeln | Radieschen | Gurken | Balsamico-Zwiebeln | Getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Mariniertes Fenchel | Sardellenmayonnaise

Salads are served with bread. Supplement for fries with mayonnaise: €3,00 per serving
Salate werden mit Brot serviert. Zusatz Fritten mit Mayonnaise € 3,00 pro Portion

Zuppa

Soups

Suppen

Zuppa di senape V

7

Mustard soup | bacon

Senfsuppe | Speck

Zuppa di pomodori V

7

Italien tomatosoup | basil

Italienische Tomatensuppe | Basilikum

Zuppa di funghi V

7

Mushroom soup | truffle | croutons

Pilz Suppe | Trüffel | Croutons

Zuppa di pesce

7,50

Fish soup | seafood

Fischsuppe | Meeresfrüchte

Specialità

7

Special of the month: Lightly thickened spinach soup

Spezial des Monats: Leicht angedickte Spinatsuppe

Pasta e ravioli

Pasta and ravioli

Pasta und Ravioli

Spaghetti al salmone arrabbiata 19

Pasta | salmon | slightly spicy tomato sauce | spring onion | capers | arugula

Pasta | Lachs | leicht scharfe Tomatensauce | Frühlingszwiebeln | Kapern | Rucola

Spaghetti con gamberi 18

Pasta | scampi | spinach | garlic | chili pepper | arugula

Pasta | Scampi | Spinat | Knoblauch | Chili-Pfeffer | Rucola

Spaghetti al ragù 17

Pasta | tomato sauce | minced beef | arugula

Pasta | Tomatensauce | Hackfleisch | Rucola

Trofie al tartufo 17

Pasta | truffel | Parmesan cheese | arugula

Pasta | Truffle | Parmesan Käse | Rucola

Ravioli con melanzana e prosciutto di parma 21

Ravioli eggplant | parma ham | parmesan cheese sauce | arugula

Ravioli Aubergine | Parma Schinken | Parmesan- Käse-Sauce | Rucola

Specialità: Ravioli di capesante | capesante | salsa di frutti di mare 21,50

Scallop ravioli | scallop | shellfish sauce

Jakobsmuschel-Ravioli | Jakobsmuscheln | Meeresfrüchtesauce

Medaglione con granchio 22,50

Ravioli stuffed with king crab | tomato shellfish sauce | arugula

Mit Koningskrabben gefüllte Ravioli | Meeresfruchte-Sauce | Rucola

Tortelloni con tartufo 22,50

Ravioli stuffed with truffle | creamy veal truffle sauce

Mit Trüffel gefüllte Ravioli | cremige Kalbstrüffelsauce

Tortelloni di vitello 22,50

Ravioli stuffed with veal | shallots sauce

Mit Kalbfleisch gefüllte Ravioli | Schalottensauce

Antipasti

Starters

Vorspeise

Bruschetta classica ✓	10
Toasted bread tomato basil garlic Geröstetes Brot Tomaten Basilikum Knoblauch	
Tartare di salmone	17
Salmon tartare shrimps fennel basil mayonnaise Lachstatar Garnelen Fenchel Basilikum-Mayonnaise	
Specialità: Insalata di scampi condimento al limoncello	17,50
Scampi salad limoncello dressing Scampi-Salat Limoncello-Dressing	
Chrocchetta di merluzzo	18
Cod croquettes salad Coppa di Parma garlic mayonnaise Kabeljaukroketten Salat Coppa di Parma Knoblauchmayonnaise	
Carpaccio di manzo	18
Beef tenderloin Parmesan cheese truffle potato crisp truffle cream arugula <i>Tip: foie gras 6,5 extra</i> Rinderfilet Parmesan Käse Trüffel-Kartoffel-Crisp Trüffelcreme Rucola <i>Tipp: Entenleberlocken 6,5 zusätzlich</i>	
Vitello tonnato	18
Veal roast beef veal bitterball tuna mayonnaise capers Kalbsbraten Kalbsbitterball Thunfisch-Mayonnaise Kapern	
Antipasto Diverso	22 pp
Typical Italian products together form your starter, served on a board for 2 or more persons No adjustments possible Typische italienische Produkte bilden zusammen Ihre Vorspeise. Serviert auf einer Platte für zwei Personen Keine Anpassungen möglich	

Secondi piatti

Main courses

Hauptspeisen

Avocado croccante ✓	21
Crispy avocado vegetables tomato salsa Knusprige Avocado Gemuse Tomatensalsa	
Melanzane di Parmigiana ✓	21
Eggplant tomato Parmesan cheese Aubergine Tomate Parmesan Käse	
Spezzatino di funghi ✓	21
Creamy mushrooms bacon mozzarella Cremige Champignons Speck Mozzarella	
Scampi specialità Diverso	26
Scampi creme fraiche shallots garlic (<i>John loves them</i>) Scampi Crème fraîche Schalotten Knoblauch (<i>John is verrückt danach</i>)	
Filetto di salmone	27
Salmon steaks basil oil Lachssteaks Basilikumöl	
Specialità: Dentice salsa alla senape	27,50
Red snapper mustard sauce Roter Schnapper Senfsauce	
Bistecca di tonno grigliata	29,50
Grilled tuna steak (rare grilled) tomato antiboise Gegrilltes Thunfischsteak (blutig gegrillt) Tomaten Antiboise	
Sogliola fritta (500+ gram)	49,50
Fried sole butter lemon Gebratene Seezunge Butter Zitrone	
Pollo alla griglia	26
Grilled chicken shallot sauce Gegrilltes Hühchen Schalottensauce	
Bistecca di manzo	29
Steak (black angus) 200 gram aceto-sauce <i>Tip: foie gras 6,5 extra</i> Rindersteak (black angus) 200 Gramm Aceto-Sauce <i>Tipp: Entenleberlocken 6,5 zusätzlich</i>	
Ribeye di manzo alla griglia	30
Grilled ribeye salsa verde Aioli Gegrilltes Ribeye Salsa Verde Aioli	

Filetto Diverso

38

Beef tenderloin 200 gram | aceto balsamico sauce | Parmesan cheese

Tip: foie gras 6,5 extra

Rinderfilet 200 Gramm | Aceto Balsamico sauce | Parmesan Käse

Tipp: Entenleberlocken 6,5 zusätzlich

All main courses are served with: warm vegetables + pasta A.O.P.

Add to order: fries with mayonnaise – rosemary potatoes – Italian salad € 3.00 per bowl

Alle Hauptgerichte werden serviert mit: warmem Gemüse und Pasta (nach Wahl).

Zusätzliche Beilagen: Pommes frites mit Mayonnaise, Rosmarinkartoffeln oder italienischer Salat (3,00 € pro Portion).

Dolci

Desserts

Nachspeisen

Tiramisù “served from the bowl”

9

Mascarpone | finger biscuits | coffee | cacao

‘Italian dessert that makes you happy’

Mascarpone | Löffelbiskuits | Kaffee | Kakao

‘Italienischer Nachtisch der dich glücklich macht’

Dessert al Limoncello

10

Limoncello cheesecake | Limoncello ice cream

Limoncello-Käsekuchen | Limoncello-Eiscreme

Specialità: Mousse al cioccolato

11

Chocolate mousse

Schokoladenmousse

Cannoli al crema brûlée

12

Cannoli crème brulée | caramel ice cream

Cannoli Crème Brûlée | Karamelleis

Vari dolci

13

Various sweet desserts

Verschiedene süße Desserts

Tagliere di formaggi

14

Taleggio | farmers truffle cheese | Parmesan | old crumb cheese | gorgonzola

Taleggio | Bauern-Truffelkäse | Parmesan | alter Brokkel | Gorgonzola