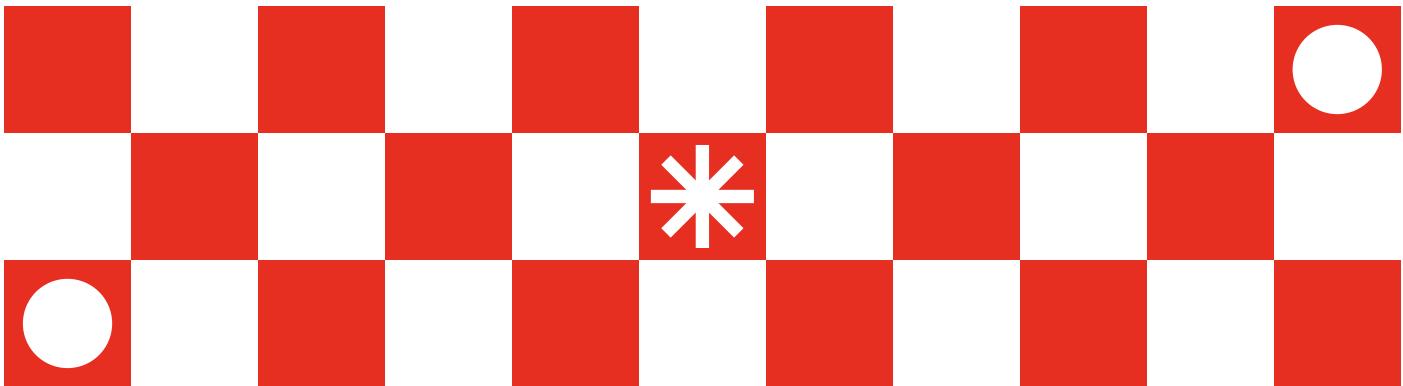


*BENVENUTI
A TUTTI*

divina

pizzas * trattoria de quartier

*E BUON
APPETITO !*



antipasti

Burrata → 7€

roquette, copeaux de grana padano et tomates séchées

Assiette de charcuterie

italienne → 9€

copeaux de grana padano et roquette



al forno

Gratins de penne → 15€

au gorgonzola

ou

au poulet et champignons

ou

à la crème de butternut, guanciale et scamorza



viandes & poisson

Milanaise → 22€

escalope de veau panée

Polpette → 16€

Pavé de saumon → 18€

pesto rosso



accompagnement
au choix: pâtes,
légumes ou pommes
de terre

pasta

PENNE ou

SPAGHETTI

Arrabiata → 12€

sauce tomate pimentée

Carbonara → 14€

jaune d'œuf, guanciale, grana padano + copeaux

Gorgonzola → 15€

crème de gorgonzola, grana padano

Divina → 15,5€

huile de basilic, tomates séchées, jambon cru, burrata, copeaux de grana padano

Poulet → 14,5€

crème de grana padano, poulet, champignons, persil, copeaux de grana padano

Butternut et guanciale → 14€

crème de butternut, guanciale, copeaux de grana padano

Tartufo → 17€

crème de truffe, grana padano

Pesto rosso → 16€

pesto de tomates séchées, burrata, copeaux de grana padano

Saumon → 16€

crème fraîche, saumon, aneth



supplément
burrata 5€



TOUS NOS PLATS
SONT DISPO
À EMPORTER !

(1€ de remise si vous apportez
votre propre contenant!)

pizzas

base tomate

Margarita → 11€

mozzarella, basilic, olives, origan

Napolitaine → 12€

mozzarella, anchois, câpres, olives, origan

Reine → 14, 5€

mozzarella, champignons, jambon blanc, olives, origan

Quatre fromages → 15€

mozzarella, chèvre, scarmorza, gorgonzola, olives, origan

Calzone → 15€

mozzarella, champignons, jambon blanc, œuf

Végétarienne → 14, 5€

mozzarella, champignons, coeurs d'artichauts, poivrons, oignons, olives, origan

Parme → 15€

mozzarella, jambon cru, copeaux de grana padano, roquette, olives, origan

Carnivore → 16€

mozzarella, bœuf haché, poulet, spianata, merguez, olives, origan

Orientale → 14, 5€

mozzarella, poivrons, merguez, œuf, olives, origan

Calabraise → 14, 5€

mozzarella, poivrons, spianata, œuf, olives, origan

Charolaise → 14, 5€

mozzarella, scamorza, viande hachée, câpres, œuf, origan

Capriciosa → 16€

mozzarella, jambon blanc, spianata, artichauts, champignons, câpres, olives, origan

Burrata → 15€

mozzarella, burrata, tomates séchées, roquette, copeaux de grana padano, olives, origan

Prosciutto e burrata → 16€

mozzarella, burrata, jambon blanc, tomates séchées, copeaux de grana padano, roquette, olives, origan

Quatre saisons → 15€

mozzarella, jambon blanc, coeurs d'artichauts, champignons, poivrons, olives, origan

Thon → 14, 5€

mozzarella, thon, poivrons, œuf, oignons, olives, origan

base crème

Poulet → 14, 5€

mozzarella, poulet, champignons, olives, origan

Salmon → 16€

mozzarella, saumon fumé, roquette, tomates séchées, olives, origan

Gorgonzola → 15, 5€

mozzarella, gorgonzola, champignons, jambon cru, olives, origan

Chèvre et miel → 14, 5€

mozzarella, chèvre, champignons, miel, olives, origan

Truffe → 17€

mozzarella, crème de truffe, champignons, roquette, huile de truffe, olives

Carbonara → 14, 5€

mozzarella, guanciale, jaune d'œuf, grana padano, oignons rouges, olives, origan

Corona → 16€

mozzarella, gorgonzola, jambon blanc. Roquette au centre de la couronne

Calzone scamorza → 15€

mozzarella, spianata, jambon blanc, scamorza, œuf

Savoyarde → 14, 5€

mozzarella, oignons rouges, pommes de terre, scamorza, guanciale

Zucca → 15, 5€

crème de butternut, mozzarella, scamorza, jambon cru, copeaux de grana padano, olives

À EMPORTER

panuozzo

huile de basilic, jambon blanc, copeaux de grana padano et roquette

→ 5€

 huile de basilic, poivrons, coeurs d'artichaut, tomates séchées, scamorza fumé, roquette

→ 6, 5€

huile de basilic, poulet, tomates séchées, mozzarella, copeaux de grana padano et roquette

→ 6, 5€

huile de basilic, jambon cru, tomates séchées, mozzarella, copeaux de grana padano et roquette

→ 6, 5€

huile de basilic, fromage frais, saumon fumé, aneth et roquette

→ 7€

apéritifs

Martini rosso, bianco, rosato 6CL → 5€

Pastis, Ricard 2CL → 5€

Amaretto 6CL → 7€

Porto rouge ou blanc 6CL → 5€

Kir, communard 12CL → 5€

Kir royal au prosecco 12CL → 7€



bières

pression

Peroni 25CL → 4€

Peroni 50CL → 8€

Saint Stéfanus 25CL → 5€

Saint Stéfanus 50CL → 10€

Supplément sirop 0,20€
Supplément Picon 1€

bouteilles

Grimbergen blanche 33CL → 6€

Peroni 0% 33CL → 5€



softs

Coca cola,

Coca cola zéro 33CL → 4€

Orangina, Fanta,

Fuze tea 25CL → 4€

Limonade 25CL → 3,5€

Diabolo 25CL → 3,7€

Sirop à l'eau 25CL → 1,8€

Jus de pomme

ou d'orange 25CL → 4€



cocktails

Americano

→ 7,5€

Martini rosso, Campari,
eau pétillante, orange

Negroni

→ 8,5€

Martini rosso, Campari,
gin, orange

Amaretto sour

→ 10,5€

Amaretto, citron vert,
sucre de canne, jus de pomme

Spritz

→ 9€

Apérol, prosecco, orange,
eau pétillante

Vodka basilic

→ 10,5€

vodka, basilic, citron vert,
sucre de canne



SALUTE !

eaux

Eau Purezza plate ou gazeuse
4,5€ par table (max 4 personnes)
→ à volonté ←

Badoit rouge 33CL → 4€

alcools (4cl)

Vodka Eristoff → 6€
Vodka Belvedere → 9€
Gin Gordon → 6€
Gin Bombay Sapphire → 8€
Tequila Camino → 6€
Tequila Patrón → 9€
Whisky William Lawson's → 6€
Whisky Jack Daniel's → 8€
Whisky Cardhu → 10€
Whisky Talisker → 12€
Rhum Bacardi Carta Blanca → 6€
Rhum Bacardi Carta Oro → 6€
Rhum Zacapa → 12€
Rhum Diplomatico → 10€
Cognac → 10€
Armagnac → 9€

digestifs (4cl)

Grappa → 10€
Poire, Mirabelle, Framboise → 8€
Limoncello → 6€
Chartreuse → 8€

boissons chaudes

Expresso → 1,9€
Double expresso → 2,6€
Café allongé → 1,9€
Café noisette → 2,1€
Café crème → 2,6€
Thé ou infusion → 2,2€

Supplément
lait 0,20€

vins (au verre)

blancs

Pinot grigio Fantini IGT
Sicile – 12CL → 4,5€

Timo vementino IGP Salento
Pouilles – 12CL → 5€

rouges

Montepulciano DOC
Abruzzes – 12CL → 4,5€

Usuella nero d'avola DOC
Sicile – 12CL → 5€

rosé

Pipoli rosato IGP
Basilicate – 12CL → 5€
la bouteille 75CL → 25€

 Nos vins au verre sont disponibles « à la ficelle », n'hésitez pas à nous le demander !



les bulles

champagnes

Paul Romain - 75CL → 40€

spumenti

Prosecco - 75CL → 20€

Prosecco - 12CL → 6€

vins (bouteille 75cl)

blancs

Pinot Grigio IGT – Sicile → 22€

Robe très claire, arômes de fruits frais (pêche, pamplemousse, citron vert). Grande fraîcheur aromatique.

Timo vementino IGP Salento – Pouilles → 25€

Arômes de fruits à chair blanche, particulièrement la poire. Vin structuré, frais avec une bonne acidité et une bonne persistance.

Soave Classico – Vénétie → 35€

Robe paille claire avec de légers reflets verdâtres. Goût sec, délicat, bouquet intense de fruits blancs. Note d'amande amère.



rouges

Usuella Nero d'avola – Sicile → 25€

Robe rubis profond, frais, intense. Avec des reflets violets. Arôme complexe d'épices, de prunes, cerises, mûres et cassis.

Montepulciano – Abruzzes → 23€

Robe rubis avec des reflets grenats. Nez intense avec des arômes de fruits rouges, prunes et vanille. Vin dense, fruité et équilibré.

Aglianico Beneventano IGP – Campanie → 25€

Robe rubis. Bouquet vineux et vigoureux, nez de baies et fruits rouges. Saveur sèche, harmonique avec des tannins veloutés.

Valpolicella Ripasso DOC – Vénétie → 50€

Robe rubis profond, nez aromatique, riche et vineux aux notes de cerise noire et fruits bien mûrs. Persistance aromat et velouté.

Pizzolato pinot nero DOC – Vénétie → 32€

Robe rubis claire. Nez aux parfums de fruits noirs, délicates notes végétales. Goût frais et gourmand, tanins légers, bel équilibre en fin de bouche.

Primitivo sessantani – Pouilles → 70€

Robe grenat pourpre. Nez ample et complexe, très fruité marqué par des arômes de confiture de prune et cerise. Tannins fins et soyeux, note de balsamique, épices très douces et saveurs de café, cacao et vanille.



rosé

Bardolino chiaretto DOC – Vénétie → 28€

Nez délicat de fruits rouges et subtiles notes florales. Vin délicat, long, subtil.

Pipoli Aglianico IGP – Basilicate → 22€

Robe rose pâle, arômes prédominants de fraise et de framboise.



divina

pizzas * trattoria de quartier

21 rue de la Fraternelle 69009 LYON
04 37 64 66 79

lundi → vendredi de 11h30 à 14h30
et vendredi soir de 19h à 22h00



*SUIVEZ NOUS !
@DIVINALYON*

