

Da Bere

Le bibite vendute sono esclusivamente in bottiglie di vetro, capaci di mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche.

- Coca Cola /Zero 0.33 cl. 2,00€
- Aranciata Gourmet Lursia 0.28 cl. 2,00€
- Gazzosa Gourmet Lursia 0.28 cl. 2,00€
- Chinotto Gourmet Lursia 0.28 cl. 2,00€
- Heineken 33 cl./66 cl. 2,00€/3,50€
- Moretti Baffo d'oro 50 cl. 3,50€
- Menabrea anniversario 33 cl./66 cl. 3,50€/4,50€
- Acqua naturale/leggermente frizzante PET 0.50cl. 1,00€
- Coca Cola PET 150cl. 3,50€

Birre Artigianali

Per i palati più esigenti, proponiamo una carta delle birre artigianali per rendere la degustazione della nostra pizza un momento ancora più piacevole.

- **LA MOSCA** 33 cl. 5,2%vol. Birra 'wit-blanche'. La speziatura con coriandolo e buccia d'arancia la rende fresca e dissetante. 5,00€
- **ONE WAY TRIPHELL** 33 cl. 9,5%vol. Birra chiara con note fruttate e agrumate. Sensazioni speziate, asciutte e amare. 5,00€
- **IL GRILLOTALPA** 33 cl. 5,2%vol. Birra chiara con sentori di miele. Sensazioni erbacee e leggermente fruttate. 5,00€
- **SPACEMAN** 33 cl. 7%vol. India Pale Ale, secca e molto luppolata. Note di fieno, pesca e agrumi. Americana e facile da bere. 5,00€
- **LA BASSA** 33 cl. 5,2%vol. Birra a bassa fermentazione, una Pilsner, abbastanza luppolata, fresca e beverina. 5,00€
- **BOHEMIAN PILSNER** 33 cl. 5%vol. Birra tradizionale ceca dal colore dorato, corposa e con un particolare aroma erbaceo. 5,00€
- **VIENNA LAGER** 33 cl. 5,4%vol. Birra ambrata di bassa fermentazione con eleganti note di caramello ed un sentore di tostato. 5,00€

Vini

- MONTEPULCIANO Biologico Cantina Tollo 13%vol. 75cl. 13,00€
- PECORINO Biologico Cantina Tollo 13%vol. 75cl. 13,00€

Per consultare la lista degli allergeni come da Regolamento CE 1169/11 vi invitiamo a consultare il nostro sito www.pizzeriadivina.it o di chiedere al nostro personale.

La Nostra Filosofia

La pizza è tra le più grandi tradizioni del nostro Paese, noi della Pizzeria Divina manteniamo intatta questa tradizione, dalla scelta delle farine integrali macinate a pietra ricche di fibre, vitamine e sali minerali, alla sapiente lievitazione di almeno settantadue ore, alla cottura sul miglior suolo esistente, il mattone refrattario "biscotto di Sorrento".

Le materie prime utilizzate sono di altissima qualità, i salumi ed i formaggi sono perlopiù DOP e IGP, le verdure solo di stagione, nonchè alcune prelibatezze dell'eccellenza gastronomica europea. La nostra pizza ha caratteristiche eccellenti al palato oltre ad essere molto salutare. Per le frittelle dei soli prodotti artigianali fatti da noi viene usato l'olio di arachide.

Non cerchiamo equilibri di gusto pretenziosi e complicati, solo ingredienti semplici, ma pregiati, perché siamo convinti che...

...le vera innovazione risiede nella tradizione...Buon appetito!

Dicono Di Noi

GAMBERO ROSSO

"Ha le carte in regola per rientrare nella categoria delle pizzerie di qualità"

Cucina

"Pizzeria Divina, di nome e di fatto"

GAMBERO ROSSO

"Una delle migliori pizzerie a domicilio a Roma"



CONSEGNA A DOMICILIO

gratuita con ordine minimo di 10€

06.636206
06.6380626
342.0894331

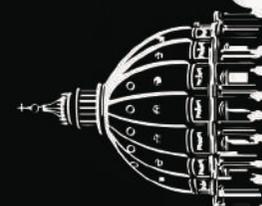
Via delle Fornaci 171/173-00165 Roma

f Pizzeria Divina



Divina

pizza e territorio



Le Nostre Frittiture

Rigorosamente artigianali e fritte in olio di semi di arachide con punto di fumo 180°.



IL SUPPLI di riso arborio superfino nazionale al ragù alla bolognese mantecato con Parmigiano Reggiano DOP e cuore di bufala DOP 1,80€

LA CROCCHETTA di patate a pasta gialla del Lazio, burro demi-sel, Parmigiano Reggiano DOP e cuore di bufala campana DOP 1,80€

LA CROCCHETTA DI 'NDUJA DI SPILINGA con patate a pasta gialla del Lazio e cuore di bufala campana DOP 2,00€

L' ARANCINO di riso arborio superfino nazionale allo zafferano con cuore di mortadella di Bologna IGP e bufala campana DOP 2,50€

LA PRALINA CACIO E PEPE di riso arborio superfino nazionale, Pecorino Romano DOP, pepe del Sichuan, Parmigiano Reggiano DOP e cuore di bufala campana DOP 2,00€

IL FIORE DI ZUCCA ripieno di bufala campana DOP e pregiatissimi filetti di acciughe salate alla carne lavorazione artigianale siciliana 2,00€

IL FIORE DI ZUCCA ripieno di provola affumicata di Andria e prosciutto cotto di Praga 2,00€

LE MOZZARELLINE 3.0 fettine di mozzarella di bufala campana DOP in una croccante panatura di Panko 3,50€

IL FILETTO DI BACCALÀ in pastella 2,50€

GLI ANELLI DI CIPOLLA rossa di Tropea 3,00€

LA TEMPURA di zucchine e melanzane 3,50€

LE CHIPS DI PATATE 3,00€

Le Nostre Pizze

Impasto con una miscela di farina integrale e farina di grano tenero macinate a pietra Molino Iaquone usiamo solo mozzarella di bufala campana DOP caseificio Auriemma e fiordilatte artigianale.

●●●●●● Birra artigianale consigliata in abbinamento alla pizza.



Le Stagionali

LA NOSTRA EDIZIONE LIMITATA chiamaci o scoprila su [f](#)

● **LO SPADA AI CARAIBI** pesce spada affumicato, fiordilatte, lime, salsa di yogurt al prezzamolo e pepe rosa 11,00€

● **L'ISOLANA** fiordilatte, crudo di Parma DOP, burrata di Andria, pomodorini confit e pesto di agrumi fatto da noi 10,50€

● **LA MARGHERITA IN ESTATE** datterino giallo, mozzarella di bufala campana DOP, julienne di pomodori secchi alla menta ed emulsione al basilico 10,00€



Le Classiche (secondo Divino)

LA MARGHERITA salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte ed olio extravergine d'oliva artigianale 6,50€

LA NOSTRA MARGHERITA salsa di pomodori San Marzano DOP al basilico fresco, mozzarella di bufala campana DOP caseificio Auriemma ed olio extravergine produzione artigianale 7,50€

LA MARINARA salsa di pomodori San Marzano DOP, olio aromatizzato all'aglio, origano BIO e prezzemolo BIO, colatura di alici di Cetara "presidio Slow Food" 6,00€

LA NAPOLI La nostra margherita con pregiatissimi filetti di acciughe salate alla carne, lavorazione artigianale siciliana 8,50€

LA FUNGHI La nostra margherita con funghi champignon freschi 8,50€

LA CAPRICCIOSA rivisitata e corretta, salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte, uovo BIO, olive taggiasche, funghi champignon, carciofo alla brace e crudo di Parma DOP stagionatura 18 mesi 9,50€

LA PROVOLA E SPECK provola affumicata di Andria, fiordilatte e speck artigianale dell'Alto Adige IGP 9,50€

LA BRESAOLA IGP della Valtellina, fiordilatte, rughetta e Parmigiano Reggiano DOP 9,50€

LA 4 FORMAGGI +1 Fontina valdostana DOP, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, fiordilatte e Parmigiano Reggiano DOP 9,50€

L' ORTOLANA fiordilatte, melanzane, zucchine, radicchio, patate e pomodorini di Pachino 8,50€

LA BUFALA E PACHINO mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini di Pachino, olio extravergine di oliva produzione artigianale 9,00€

LA DIAVOLA La nostra margherita con Ventricina piccante 9,00€



Le Divine

● **LA TOMMASINO** mozzarella di bufala campana DOP a strappi, pomodorini confit artigianali ed emulsione al basilico 10,00€

● **LA TERESINA** sua maestà la mortadella di Bologna IGP, mozzarella di bufala campana DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e glassa di aceto balsamico 10,00€

● **DALLA PUGLIA ALLA TOSCANA** cime di rapa, mozzarella di bufala campana DOP a strappi ed il lardo di Colonnata IGP 10,00€

● **LA TOSCANA** mozzarella di bufala campana DOP, Finocchiona IGP e pecorino toscano 10,00€

● **IL FIOCCO** di prosciutto artigianale di Norcia su fiordilatte e burrata di Andria 10,50€

● **LA PATATE** al forno, mozzarella di bufala DOP, pancetta piacentina DOP e scalogno saltato al Southern Comfort (nel 1889 l'etichetta recitava: "non è genuino se non è prodotto da me") 10,00€

● **LA CARBONARA AL CONTRARIO** fiordilatte, uova BIO, guanciale DOP del Lazio, pepe di Sichuan e Pecorino Romano DOP 9,50€

● **L'AMATRICIANA MIGLIORATA** salsa di pomodori San Marzano DOP aromatizzati al basilico, guanciale DOP del Lazio croccante con Pecorino Romano DOP 9,00€

● **LA CICORIA** saltata in padella su burrata di Andria, fiordilatte, olive taggiasche e filetti di acciughe siciliane salate alla carne 10,00€

● **LA COTTO DI PRAGA** con patate al forno e mozzarella di bufala campana DOP 9,50€

● **LA PUGLIESE** julienne di pomodori secchi in olio extravergine di oliva su burrata di Andria, fiordilatte e olive taggiasche 10,00€

● **LA SICILIANA** La nostra margherita con melanzane arrosto, ricotta salata ed emulsione al basilico 9,00€

● **LA FIORI DI ZUCCA** secondo Tommasino, su burrata di Andria, fiordilatte e bottarga di Mugghine 10,00€



Le Vegane

L'HUMMUS di ceci fatto da noi, julienne di pomodori secchi, zucchine al forno e olive taggiasche 10,00€

L'ESTIVA focaccia con cime di rapa, olive taggiasche, pomodorini confit e pesto agli agrumi fatto da noi 10,00€

LA MERIDIONALE salsa di pomodori San marzano DOP, salsa di datterino giallo, melanzane arrosto, olio all'aglio, capperi ed emulsione al basilico 9,00€

