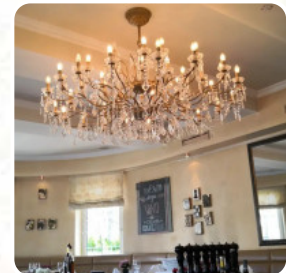




D'ivino Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Maria-Eich-Straße 67, Gräefelfing, Germany, Graefelfing
 +498998999998, +498989899998 - <http://ristodivino.com/>



Die Speisekarte des D'ivino aus Graefelfing umfasst etwa **186** verschiedene Gerichte und Getränke. Im Durchschnitt zahlst Du für ein Gericht / Getränk etwa 39 €. Das D'ivino Restaurant bietet eine Auswahl traditioneller italienischer Klassiker, saisonaler Gerichte, frischer Marktmenüs und kreativer Dessertvariationen. Das zarte, mürbe Kaninchenfleisch "Tonno di coniglio" wird mit Olivenöl, Salbei, rosa Pfeffer und Knoblauch zubereitet und lauwarm auf Salat serviert. Dazu empfehlen wir eine Auswahl unserer über 200 Weinsorten, die wir im Keller lagern, sowie einzigartige, selbst zubereitete Spirituosen wie Grappa mit Holunderblüten oder Lorbeerblättern. Unser freundlicher Service berät Sie gerne bei der Auswahl. Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Erlebnis im D'ivino Restaurant!.

D'ivino Speisekarte



Biere

PAULANER HELLES VOM FASS

Bier

PAULANER DUNKLES WEISSBIER

Alkoholische Cocktails

CAMPARI-SODA

Aperitif - Aperitifs

CYNAR

Grappa

GRAPPA CASA

Café

DOPPELTER ESPRESSO

4 €

Heiße Getränke

KAFFEE

Caffé

ESPRESSO CORRETTO

4 €

Amaro

BRAULIO

Vini

Frizzante/Champagne & Sparking Wines

VEUVE CLIQUOT, PONSARDIN

81 €

Sekt, Prosecco & Champagner

MOËT CHANDON CHAMPAGNER
BRUT IMPERIAL

81 €

Big Bacon Burger

SPAGHETTI MIT TOMATEN UND
BASILIKUM

10 €

Bier (0.5 Cl)

PAULANER WEISSBIER VOM FASS

Eaux-De-Vies

WILLIAMINE MORAND

Aperitifs & Sherries

MARTINI DRY, BIANCO, ROSSO

Ein Süßer Abschluss- Unsere Desserts

PANNA COTTA MIT ERDBEERSAUCE 6 €

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

Kalb - Kalbfleisch

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

20 €

Spirituosen

SAMBUCA

REMY MARTIN VSOP

D'ivino Speisekarte



Warme Getränke

TASSE KAFFEE	2 €
GROSSE TASSE TEE	4 €

Digestifs

FERNET FERNET MENTA
GRAPPA IVO

Zuppe / Suppe

TOMATENCREMESUPPE OHNE SAHNE MIT BROTCROUTONS	6 €
GEMÜSESUPPE MINISTRONE VON FRISCHEM GEMÜSE	6 €

Per Addolcire La Serata / Dessert

SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT VANILLEEIS SERVIERT	8 €
GEMISCHTE KÄSETELLER MIT VERSCHIEDENEN MARMELADEN	14 €

Verwendete Zutaten

OLIVEN
GEMÜSE

Nachspeise



TIRAMISU	7 €
CREME BRULEE	7 €
GEMISCHTE NACHSPEISE	13 €

Kaffee

ESPRESSO	2 €
CAPPUCCINO	3 €
LATTE MACCHIATO	4 €

Sardegna

COSTERA DOC, TRAUBE CANNONAU 14% ARGIOLAS*	35 €
ROCCA RUBIA RISERVA DOC, TRAUBE CARIGNANO 14% CANTINA SANTADI*	40 €
TURRIGA IGT, ARGIOLAS, TRAUBE CANNONAU, CARIGNANO, BOVALE SARDO, MALVASIA NERA 14,5	90 €

Piatto Forte / Hauptgericht

KALBSLEBER ALIA VENEZIANA MIT POLENTA VOM GRILL UND GEMÜSE	21 €
PICCATA LOMBARDA (KALBSCHNITZEL MIT ZITRONENSOSSE)	20 €
RINDERFILET MIT PARMESANKRUSTE GRATINIERT IN BALSAMICO-PORTWEINSAUCE MIT GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN	35 €

Piemonte / Friuli Venezia Giulia / Puglia

ROSA DI NEVE VDT, TRAUBE DOLCETTO, PINOT NOIR 12,5% DEL TUFO	26 €
ROSALBA (ROSEWEIN) IGP, TRAUBE CHARDONNAY, PINOT NERO 12,5% PIERPAOLO PECORARI	27 €
FIVE ROSES IGT, TRAUBE NEGROAMARO, MALVASIA NERA 12% LEONE DE CASTRIS	30 €

D'ivino Speisekarte



Abruzzo / Emilia Romagna / Lombardia / Friuli Venezia Giulia

TRINITÀ MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC, TRAUBE
MONTEPULCIANO 14% MARCHESI
DE'CORDANO 37 €

AMARCORD DUN ROSS DOC,
TRAUBE SANGIOVESE, CABERNET 39 €
14% TRERE'

RONCHEDONE IGT, TRAUBE
SANGIOVESE, CABERNET, 48 €
MARZEMINO 14,5% CA DEI FRATI*

MERLOT BAOLAR IGT, TRAUBE
MERLOT 13,5% PIERPAOLO 40 €
PECORARI*

Prosecco / Spumante / Champagner

PROSECCO RIVA DI ROCCA DOC,
TRAUBE GLERA 11,5% CASE 26 €
BIANCHE

SOAVE BRUT MILESIMATO DOC,
TRAUBE GARGANEGA 12% 35 €
COFFELE

FERRARI BRUT DOC, TRAUBE
CHARDONNAY 12% FRATELLI 60 €
LUNELLI

DOM PERIGNON CUVÉE VINTAGE
MILLESIME 215 €

Folgende Arten Von Gerichten Werden Serviert

FISCH

DESSERTS

LAMM

PIZZA

Per Incominciare / Vorspeisen

BÜFFELMOZZARELLA MIT
FRISCHEN TOMATEN, OLIVEN- UND 12 €
BASILIKUM-PESTO

GEMISCHTE ITALIENISCHE VORSPEISE
AB 2 PERSONEN

LACHS-CARPACCIO MIT GRÜNEN
SALATBOUQUET UND 13 €
ZITRONENVINAIGRETTE

VITELLO TONNATO MIT
SALATBOUQUET UND KAPERN 13 €

RINDER-CARPACCIO MIT
RUCOLASALAT UND 13 €
PARMESANKÄSE

Abruzzo / Emilia Romagna / Toscana / Campania / Sizilia

PECORINO IGP, TRAUBE
PECORINO, MARCHESI DE 28 €
CORDANO

PIGNOLETTO SUPERIORE DOCG,
TRAUBE PIGNOLETTO 13,5% 29 €
GAGGIOLI

LE GRANCE TOSCANA BIANCO IGT,
TRAUBE CHARDONNAY, 39 €
SAUVIGNON, GEWUZ TRAMINER
13% CAPARZO

GRECO DI TUFO DOCG, TRAUBE
GRECO, FEUDI DI SAN GREGORIO 35 €

LA SEGRETA BIANCO IGT, TRAUBE
GRECANICO, CHARDONNAY, 28 €
VIOGNIER, SAUVIGNON, FIANO 13%
PLANETA

Dessertweine / Vini Da Dolce

MOSCATO D'ASTI DOCG, TRAUBE
MOSCATO 12% DEL TUFO

D'ivino Speisekarte



ADSUM SAUVIGNON BLANC IGP,
TRAUBE SAUVIGNON 13% PECORARI

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO LE
SPONDE, COFFELE

DOCG, TRAUBE GARGANEGA 12%
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG,
TRAUBE OSELETA, CORVINA,
CORVINONE 13% LA GIUVA

VIN SANTO DI CARMIGNANO RISERVA
DOC, TRAUBE TREBBIANO, SAN
COLOMBIANO 14,5% TENUTA DI
CAPEZZANA

Lombardia & Trentino Alto Adige

LUGANA MEIN
LIEBLINGSITALIENER DOC,
TRAUBE TURBIANA 12,5% CORTE
VOLPONI 30 €

LUGANA I FRATI DOC, TRAUBE
TURBIANA 13,5% CA DEI FRATI 35 €

LUGANA II BROLETTINO DOC,
TRAUBE TURBIANA 14% CA DEI
FRATI* 42 €

CURTEFRANCA BIANCO DOC,
TRAUBE CHARDONNAY 13% CA
DEL BOSCO* 44 €

CHARDONNAY LOWENGANG DOC,
TRAUBE CHARDONNAY 13,5%
TENUTA LAGEDER* 76 €

Salate



GRÜNER SALAT 5 €

GEMISCHTER SALAT 6 €

GEMISCHTER SALAT
MIT PUTENSTREIFEN 12 €

TOMATENSALAT MIT WEISSEN
ZWIEBELN 6 €

RUCOLASALAT MIT GEHOBELTEM
PARMESAN UND KIRSCHTOMATEN 10 €

SAISONSALAT MIT GEGRILLTEN
GAMBAS UND LAURUS-
VINAIGRETTE 15 €

Aperitiv

SHERRY-DRY-MEDIUM-GOLDEN

PORTWEIN WEISS, ROT

SANBITTER- CRODINO
(ALKOHOLFREIER APERITIVO)

PROSECCO SPUMANTE D.O.C. EXTRA
DRY CASE BIANCHE

PROSECCO MIT VERSCHIEDENEM
FRUCHTSIRUP FRAGEN SIE NACH

PORTWEIN TAYLOR'S 10 YEARS OLD

GLAS FRANCIACORTA CA DEL BOSCO

Intermezzo / Nudeln

PENNETE ALL' ARRABBIATA 10 €

SPAGHETTI A.O.P. (AGLIO, OLIO,
PEPERONCINO) 10 €

SPAGHETTI ALIA ORTOLANA MIT
GERÄUCHERTEM RICOTTA UND
FEINEN GEMÜSEWÜRFELN 12 €

HAUSGEMACHTE OFENFRISCHE
LASAGNETTE MIT
FLEISCHRAGOUT 12 €

HAUSGEMACHTE RAVIOLI
GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT 14 €
AUF SAIBEIBUTTER

HAUSGEMACHTE RAVIOLI DEL
PLIN (GEFÜLLT MIT KALBSFLEISCH 14 €
IN KALBSFLEISCHSAUCE)

HAUSGEMACHTE GRÜNE
FETTUCCINE MIT GAMBAS UND
KIRSCHTOMATEN 15 €

Veneto

VALPOLICELLA DOC, TRAUBE
CORVINA, MOLINARA,
RONDINELLA 13% COFFELE 26 €

D'ivino Speisekarte



VALPOLICELLA SUPERIORE IL
RIENTRO DOC, TRAUBE CORVINA,
CORVINONE, RONDINELLA,
OSELETA 13,5% LA GIUVA 60 €

WILDBACHER IGT, TRAUBE
CABERNET MERLOT 13% COL
SANDAGO* 43 €

NUJ VENETO ROSSO IGT, TRAUBE
CABERNET MERLOT 14%
COFFELE* 48 €

RIPASSO LE MORETE DOCG,
TRAUBE CORVINA, MOLINARA,
RONDINELLA 14% MANARA* 37 €

AMARONE CLASSICO DELLA
VALPOLICELLA DOC, TRAUBE
CORVINA, MOLINARA,
RONDINELLA 16,5% COFFELE* 75 €

AMARONE CLASSICO COSTASERA
DOC, TRAUBE CORVINA,
MOLINARA, RONDINELLA 15%
MASI* 90 €

AMARONE CLASSICO
COSTASERA RISERVA DOC,
TRAUBE CORVINA, MOLINARA,
RONDINELLA 15,5% MASI* 110 €

Magnum & Doppelmagnum

BARBERA VIGNA VECCHIA DOCG,
TRAUBE BARBERA 13,5% COSSETTI

BRICCO ROCCA FORTE MONFERRATO
ROSSO DOC, TRAUBE BARBERA,
NEBBIOLO, FREISA 13,5% COSSETTI

CARMIGNANO DOCG, TRAUBE
SANGIOVESE, CANNAIOLO, CABERNET
13,5% VILLA DI CAPEZZANA

INSOGLIO DEL CINGHIALE IGT, TRAUBE
CABERNET MERLOT 14% BISERNO
ANTINORI

GAGLIOLE PECCHIA COLLI DELLA
TOSCANA IGT, TRAUBE SANGIOVESE,
MERLOT 14,5% AZ. AGR. GAGLIOLE*

50 50 ??, TRAUBE SANGIOVESE,
MERLOT 13,5% AVIGNONESI
CAPANNELLE

CABERLOT IGT, TRAUBE CABERNET
SAUV, MERLOT 14% II CARNASCIALE

CARMIGNANO DOCG, VILLA DI
CAPEZZANA

Puglia / Sicilia

NERO D 'AVOLA ELORO DOC,
TRAUBE NERO D 'AVOLA 13,5%
CURTO 28 €

PRIMITIVO ROSA DEL GOLFO IGT,
TRAUBE PRIMITIVO 13,5% ROSA
DEL GOLFO 28 €

LA SEGRETA ROSSO IGT, TRAUBE
NERO D'AVOLA, MERLOT, SYRAH
13,5% PLANETA 27 €

II ROSSO DEI VESPA IGT, TRAUBE
PRIMITIVO 15% VESPA VIGNIAOLI
PER PASSIONE 38 €

MASSERIA MAIMÉ IGT, TRAUBE
NEGROAMARO 13,5%
TORMARESCA ANTINORI 50 €

TORCICODA PRIMITIVO SALENTO
IGT, TRAUBE PRIMITIVO 14%
TORMARESCA ANTINORI 38 €

TANCREDI CONTESSA ENTELLINA
DOC, TRAUBE NERO D'AVOLA,
CABERNET SAUVIGNON 14%
DONNAFUGATA* 50 €

MERLOT IGT, TRAUBE MERLOT
14,5% PLANETA* 53 €

MILLE E UNA NOTTE DOC, TRAUBE
NERO D'AVOLA 14%
DONNAFUGATA* 92 €

Piemonte

BARBERA D 'ASTI LA VIGNA
VECCHIA DOCG, TRAUBE
BARBERA 13% COSSETTI 29 €

D'ivino Speisekarte



DOLCETTO DI DOGLIANI VIGNA
SPINA DOC, TRAUBE DOICETTO
13,5% DEL TUFO BRUNO 30 €

DOLCETTO DI DOGLIANI PASSOLA
DOC, TRAUBE DOICETTO 13,5%
DEL TUFO BRUNO* 43 €

NEBBIOLO GINESTRINO DOC,
TRAUBE NEBBIOLO 14%
CONTERNO FANTINO* 45 €

BAROLO MERCENASCO DOCG,
TRAUBE NEBBIOLO 14% PIERO
RATTI* 73 €

BRICCO DELI'UCCELLONE DOC,
TRAUBE BARBERA 14,5%
GIACOMO BOLOGNA* 90 €

CHARDONNAY CANAPINO DOC,
TRAUBE CHARDONNAY 13% DEL
TUFO 29 €

GAVI DI GAVI DOCG, TRAUBE
CORTESE 13,5% COSSETTI 29 €

ROERO ARNEIS DOCG, TRAUBE
ROERO 13,5% COSSETTI 30 €

GAVI DI GAVI ROVERETO DOCG,
TRAUBE CORTESE 13,5% MICHELE
CHIARLO 39 €

CHARDONNAY ROSSJ BASS DOC,
TRAUBE CHARDONNAY 13,5%
ANGELO GAJA* 95 €

Alkoholische Getränke



APEROL

CAMPARI

PROSECCO APEROL

CAMPARI-ORANGE

RADLER

FÜRSTENBERG PILS VOM FASS

ALTE ROMAGNA

RAMAZZOTTI

AMARO AVERNA

CALVADOS

PAULANER LEICHTES WEISSBIER

PAULANER DUNKLES BIER

Alkoholfreie Getränke



BITTERE ZITRONE

GINGER ALE

TONIC WATER

LIMONADE

SPEZI

APFELSCHORLE

ACQUA PANNA

PAULANER ALKOHOLFREIES BIER

ALKOHOLFREIES WEISSBIER

MINERALWASSER SAN PELLEGRINO
ODER ACQUA PANNA

COLA ORANGENLIMONADE

APFELSAFT ORANGENSAFT

MARACUJANEKTAR

JOHANNISBEERSAFT

HOLUNDERBLÜTENSCHORLE ODER
SCHORLE MIT FRUCHTSAFT NACH
WAHL

Veneto & Friuli Venezia Giulia

SOAVE CLASSICO DOC, TRAUBE
GARGANEGA 12,5% COFFELE 26 €

SOAVE CLASSICO CAVISCO IGT,
TRAUBE GARGANEGA 13%
COFFELE 33 €

SOAVE CLASSICO ALZARI DOC,
TRAUBE GARGANEGA 13,5%
COFFELE* 40 €

CHARDONNAY CASTRUM ICERINI
DOC, TRAUBE CHARDONNAY 13,5%
COFFELE* 42 €

D'ivino Speisekarte



SAUVIGNON BLANC IGP, TRAUBE
SAUVIGNON 12,5% PIERPAOLO
PECORARI 29 €

PINOT GRIGIO IGP, TRAUBE PINOT
GRIGIO 12,5% PIERPAOLO
PECORARI 27 €

FRIULANO ISONZO IGP, TRAUBE
FRIULANO 12,5% PIERPAOLO
PECORARI 27 €

CHARDONNAY ISONZO IGP,
TRAUBE CHARDONNAY 12,5%
PIERPAOLO PECORARI 27 €

SAUVIGNON KOLAUS IGP, TRAUBE
SAUVIGNON 13% PIERPAOLO
PECORARI* 38 €

PINOT GRIGIO DOC, TRAUBE PINOT
GRIGIO 13,5% JERMANN 40 €

ZUANI VIGNE COLLIO BIANCO DOC,
TRAUBE SAUVIGNON, PINOT
GRIGIO, CHARDONNAY, FRIULANO
13,5% ZUANI 39 €

WERE DREAMS IGT, TRAUBE
CHARDONNAY 13,5% JERMANN* 90 €

VINTAGE TUNINA DOC, TRAUBE
SAUVIGNON, CHARDONNAY,
RIBOLLLA, PICOLIT 14% JERMANN 99 €

Toscana

MORELLINO DI SCANSANO DOCG,
TRAUBE SANGIOVESE 13,5%
CAPARZO 27 €

ROSSO DI MONTALCINO DOC,
TRAUBE SANGIOVESE 13,5%
CAPARZO* 30 €

CHIANTI CLASSICO DOCG, TRAUBE
SANGIOVESE 13,5%
MONTERINALDI 33 €

CHIANTI CLASSICO RISERVA
DOCG, TRAUBE SANGIOVESE
13,5% MARCHESE ANTINORI 50 €

NOBILE DI MONTEPULCIANO LA
BRACCESCA DOCG, TRAUBE
SANGIOVESE, MERLOT 13,5%
ANTINORI* 50 €

INSOGLIO DEL CINGHIALE IGT,
TRAUBE CABERNET SAUV, FRANC,
MERLOT 13,5% TENUTA DI
BISERNO 50 €

II BRUCIATO DOC, TRAUBE
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
SYRAH, ANTINORI GUADO AL
TASSO* 50 €

PERENZO SYRAH DOC, TRAUBE
SYRAH 14,5% FATTORIA DI
MAGLIANO 60 €

POGGIO BESTIALE IGT, TRAUBE
CABERNET SAUV, FRANC, MERLOT,
PETIT VERDOT 14% FATTORIA DI
MAGLIANO 49 €

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG,
TRAUBE SANGIOVESE 13,5%
CAPARZO* 73 €

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG,
TRAUBE SANGIOVESE 14%
CASTELGIOCONDO* 75 €

BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN
DELLE VIGNE DOCG, TRAUBE
SANGIOVESE 14% ANTINORI* 115 €

GHIAIE DELLA FURBA IGT, TRAUBE
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
14,5% TENUTA DI CAPEZZANA 75 €

TIGNANELLO IGT, TRAUBE
SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON 14% ANTINORI 145 €

50 50 IGT, TRAUBE SANGIOVESE,
MERLOT 13,5% AVIGNONESI E
CAPANELLE 160 €

D'ivino Speisekarte



D'ivino

Maria-Eich-Straße 67,
Gräfelfing, Germany,
Graefelfing

Öffnungszeiten:

Dienstag 11:30-14:45 17:30-23:00

Mittwoch 11:30-14:45 17:30-23:00

Donnerstag 11:30-14:45 17:30-
23:00

Freitag 11:30-14:45 17:30-23:00

Samstag 11:30-14:45 17:30-23:00

Sonntag 11:30-14:45 17:30-23:00

Gemacht mit [Speisekarte](#)

