



## Divino Pizza E Pasta Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/deggendorf/ristorante-divino>  
Prellingerstraße 9, 94469 Deggendorf, Germany  
+499913447015 - [divinopizzaepasta.de](http://divinopizzaepasta.de)

### Categories

Pizza

Pasta

Salads

Gnocchi

Entrées

Meat Dishes

Dessert

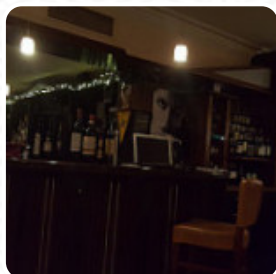
Pasta - Nudelgerichte

Non Alcoholic Drinks

Soups

Pasta Dishes

Fish Dishes



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Antica Osteria Guarnier Menu



## Alcoholic Drinks

WEISSER SPRITZER

## Soups

ZUPPA DI VERDURA

## Mains

RIGATONI ALLA SCARPARA

## Primi

RISOTTO CON CASTELMAGNO E  
NOCCIOLE

## Burger

BIG MARC

## Snacks

MOZZARELLA STICKS

## Toast

TOAST

## Lunch Menu

GRAPPINO

## Salad

MIXED SALAD

## Rice

RISOTTO

## Starters & Salads

ANTIPASTO

## Hauptgang

RADICCHIO DI TREVISO

## Meat

RUMPSTEAK

## From The Grill

MIXED GRILL

## Paninis

HAMBURGER

## Beer

HEINEKEN

## Pizza

MEAT

## Postres

FETTA DI DOLCE

## Ensaladas

MEDIA

## Beef

TAGLIATA

## Vegan

POLENTA

## Subs

COLD CUT

## Classics

CREMA CAFFÈ

## Beers

BIRRA MEZZA

# Antica Osteria Guarnier Menu



## Tortellini Oder Gnocchi

GNOCCHI BURRO E SALVIA

## Pizza - Klein Ø 22Cm

PICCOLA

## Salate (Klein)

ASTORIA

## Pasta, Klein

GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI

## To Share

COSTATA

## Vegetable

VERDURA GRIGLIATA

## Bevande

AMARI

## Pizzen - Klein Ø 28 Cm

FLORENTINA

## Antipasti Freddi- Kalte Vorspeise

CARCIOFINI SOTT'OLIO

## Fuertes

ANGUS RIBEYE STEAK

## Beverages

ACQUA 1 LT

## Hot Drinks

COFFEE

## Classic Pizzas

PORCHETTA TREVIGIANA

## Coffee

ESPRESSO

## Italian Sandwiches

PORCHETTA

## Sake

CARAFE

## Baked

LASAGNE AL FORNO

## Veal

VENETIAN-STYLE LIVER

## Ingredients

PEPPERONI

## aperitivi

SPRITZ

## Skillets

CANTINA

## Mezcal

SHADOW

## Cheeses

REBLOCHON

## Coffees

WHITE COFFEE

# Antica Osteria Guarnier Menu



## Standard

SOPRESSA

## Fritti

ALI DI POLLO (DOZZINA)

## Nos Planches

CHARCUTERIE BOARD

## Cold Cuts

TREVISO CRUDO O COTTO

## Lunch Mains

BREADED CHICKEN BITES

## ACQUA

BOTTIGLIA

## Big Nikki's Breadsticks And Appetizers

FORMAGGIO COTTO

## Dalla Griglia

GRIGLIATA MISTA (MIN. 2 PERSONE)

## Pasta Tradizionale

TAGLIATELLE AL PORCINI

## Chinese - Beef

ONIONS

## Italian Desserts

HOUSE TIRAMISU

## Ristorante

POLENTA E SALSICCIA

## Le Bibite

COCA COLA/FANTA

## Risotti und Gnocci

RISOTTO AI FUNGHI DI STAGIONE

## Red Wine North Italy

CASTELVECCHIO

## Antipasti di pesce

POLENTA E MOSCARDINI

## Fine Pasto

BITTER

## O'BEVERAGE

WATER 1/2 LT

## Rohmilchkäse

ST. MAURE

## Soups / Chowders

TRIBE SOUP

## Suggested Wines

DOLCETTO

## For Your Dining Pleasure

PORK LOIN

## Fromages (Vegetarian Friendly)

COMTÉ

## Blanc - Vins (75cl)

CHABLIS

# Antica Osteria Guarnier Menu



## Step 1: Pick It

ANGUS SIRLOIN

## Hausgemachte Burger (eigene Patty Herstellung)

HAMBURGER MIT POMMES

## Restaurant Category

ITALIAN

## Appetizers – Starters

ANTIPASTO DELLA CASA

## Pizza - Medium Approx. 28Cm

PEPERONATA

## Pressa e Formaggio

PRESSA E FORMAGGIO COTTO CON FUNGHI PORCINI

## Polcata

NIGOLO ALL'ANATRA

## Carne di sorane

CARNE DI SORANA

## Piatto caratteristico

MINISTRA E FORMAGGIO COTTE CON FUNGHI PORCINI

## Entrées

VEAL WITH TUNA SAUCE

SIDE DISHES

## Pasta

PASTA AND BEANS

SPAGHETTI WITH SEAFOOD

## Chicken

CHICKEN WINGS

GRILLED CHICKEN

## Menu

TAGLIERE DI PANCETTA

BIGOLI AL RAGÙ D'ANATRA

## Secondi Piatti

VENETIAN STYLE CUTTLEFISH

BOLLITO MISTO

## Carnes

MAIALE ANGUS GUARNIER

POLLO SOPRESSA - PACCHETTA - SPECK

## Wine

SCHIAVA

WHITE WINE

## La Pasta

AENEA E BOCADO AE NORTINA

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SOMANA

## Tortas

BEEF STEAK

BEEF STEAK

## Plato Fuerte

ASIAGO DOP STAGIONATO CON POLENTA TARAGNA E MIELE DI ACACIA

# Antica Osteria Guarnier Menu



OROLOGIO DI FORMAGGI FRANCESI  
CON PUNTARELLE ROMANE E  
MARMELLATA DI FICHI

## Contorni

BEANS WITH ONION

MISTO COTTO

## Secondo

BACCALÀ ALLA VICENTINA

BACCALÀ ALLA VICENTINA

## La Griglia

COSTATA D'ANGUS

PANINI CON OSSO

## Formaggi francesi

CHEVRE QUATRE FOILLE

DOLCE-CHEESE CAKE AL LIMONE

## Piatti Caratteristici

SOPPRESSA E FORMAGGIO COTTO CON  
FUNGHI PORCINI

CRUDO E COTTO DI STAGLIONE

## Grigliata e Carne

COSTOINA

COSCIOTTO DISSOSSATO E MAS.

## Non Alcoholic Drinks

WATER

SPRITE

FANTA

## Main Courses

SIRLOIN

LASAGNA

BRACIOLA

## Sandwiches

PANINI ALL'ITALIA

PANINI PICCOLA

PANINI MEDIA

## Dessert



COSTATA DI SORANA

COSTATA DI SORANA

TIRAMISU

## Antipasto



PLATTER OF COLD CUTS

AFFETTATI VARI

QUAGLIA ALLA TRENTINA

## Aperitifs

CAMPARI/APEROL/SONGENTIO

CARAFEA SPRITZ IT.

CAMPARI/CRODINO/GINGERINO

## Pasta al forno e altri primi

PAPPARDELLE ALLE SEPIE

PAPPARDELLE AI MOSCARDINI

GNOCCHETTI ALLA SOURPINA

## Uncategorized

SOPRESSA NOSTRANA

CAPRINO

SPRITZ AMARO

## Antipasti

# Antica Osteria Guarnier Menu



FRITO MISTO  
FRITO MISTO  
ROQUEFORT  
POLENTA E SEPIE ALLA VENEZIANA

## Main Dish

CIPOLLE SOTTACETO  
PANINO CON LA PORCHETTA  
TREVIGIANA  
ANTIPASTI CON AFFETTATI DELLA CASA  
PANINI AL MOMENTO

## I Formaggi

PORZIONE DI FORMAGGIO FRESCO  
LATTERIA DI TARZO  
PORZIONE DI FORMAGGIO STAGIONATO  
ASIAGO CON POLENTA  
PORZIONE DI GRANA PADANO CON  
POLENTA  
GRILL DI FORMAGGI MISTI CON  
POLENTA

## Side Dishes

ASCOLANE OLIVES  
FRENCH FRIES  
PEPERONATA / PISELLI / PATATE / PURÈ /  
FAGIOLINI / FAGIOLI CON CIPOLLA  
RADICCHIO DI TREVISO CRUDO O  
COTTO  
PORCINI (FUNGHI IN STAGIONE)

## Entree

PORCHETTA REGGIANA  
AFFETTATO CARNIA STAGIONATO  
COCCONCINI DI VITELLO AI PORCINI  
ANTIPASTO DELLA CASA CON CIPOLLE  
DI TROPEA

TAGLIERE DI JALAPE

## LA CARNE ALLA BRACE

FIorentina DI SORANA  
CASTRIGAT ARROSTO DI MAIALE  
TRECIOla DI SIRIE  
RUSTECES MONZO  
CONTROFILETTO DI ANATRA

## Various Dishes

VERATE AL FACHO  
VERMICELLE AL POMODORO  
TESTA E FAGIOLI  
ZUPPA DI MAPPA  
ZUPPA DI RAPOLA

## Ingredients Used

MUSHROOMS  
SAUSAGE  
CHEESE  
JALAPENOS  
CHICKEN BREAST  
BEEF

## These Types Of Dishes Are Being Served



PANINI  
PORK  
PORK CHOP

PORK CHOP  
LAMB CHOPS  
LAMB

## Main Course

# Antica Osteria Guarnier Menu



BIGOLI ALL'ANATRA

TRIPE PARMESAN

BEEF FILLET

BIGOLI ALL'AMATRICIANA

CERVO ALLA CACCIATORA

SPAGHETTI VONGOLE

GUINEA FOWL

## Wines

CANTINA ROSSO IN BOTTIGLIA

PROSECCO/MALBEK (IT. SFUSO)

CASTELLO DI SPESSA

PROSECCO/MALBEK (1L SFUSO)

PROSECCO OFFERTA PER 2 PERSONE

OMBRA GLERA/MALBEK

MOTTA CARAFFA

## Steak House

MANZO BRACIOLA

COSTICINA

COSTATA ANGUS

FIorentina ANGUS

POLLO COSTATA

POLLETTO DISOSSATO

MANZO BISTECCA

CONTROFILETTO / COSTATA

POLLO COSCIOTTO DISOSSATO

## Drinks



ICHUSA

IPA MORETTI

CARAFFA 1.5L

COCA/FANTA/BIBITE

SODAS

CAMPARI/APEROL/GINGERINO

COCA-COLA

BEER

WINE

BIBITA

## Secondi

BACCALÀ IN INSALATA

CREMA DI MAIS BIANCA CON BACCALÀ  
ALLA CAMPAGNOLA (ROSSO)

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON CREMA  
DI MAIS BRAMATA

STEWED CUTTLEFISH

SPEZZATINO DI SORANA PARMIGIANA

CONTORNI DI STAGIONE CON FUNGHI

ARROSTO CON PATATE IN DAMIGIANA

CAPRIOLO ALLA CACCIATORA

FORMAGGIO COTTO E SOPRESSA ALLA  
GRIGLIA

BOCCONCINI DI VITELLO AI PORCINI

COTTO DI STAGIONE

RISTECCA

## La Carne

BOCCONCINI DI VITELLO AI FUNGHI  
PORCINI

CENÒ ALLA CACCIATORA

TRIPPA ALLA PARIGIANA

MOSTO DI MAIALE AL FIOLETTO CON  
PATATE

SOUTONCINE DI STELLA AL DONAH  
PORCANL

GNOCCHI NOCCI E GORGONZOLA

ZUPPA ALLA PARMIGIANA

# Antica Osteria Guarnier Menu



GNOCHE AL RAGÙ DI ANATRA  
LOMBATO DI MAIALE AL VINO CON  
PATATE  
GNOCCHI AL RAGÙ DI SOMANA  
FUNGHI IN UMIDO CON ERBE COTTE  
VEGADO ALLA SEMIANA  
GNOCHE LIGURE CON RICOTTA E  
RUCOLA

## Primi Piatti

RISOTTO MANTECATO ALLO  
STOCCAFISSO  
RAVIOLI ALLA VICENTINA  
SPAGHETTI ALLA TREVIGIANA  
CARNIA FRESCO SCOGLIO  
SPAGHETTI ALLA BUZZARA  
TAGLIATELLE CARNIA STAGIONATO  
LASAGNE AL FORNO AL CAPRIOLO O  
LEPRE  
GNOCCHETTI DI PATATE AL FORMAGGIO  
CAPRIOLO ALLA CACCIATORA AL RAGÙ  
BIGOLI ALLA TREVIGIANA  
BIGOLI ALLA ANATRA  
BOCCONCINI DI VITELLO AI PORCINI AL  
FORNO  
BIGOLI KNATRA  
SACCOTTINO CREPE GORGONZOLA,  
RICOTTA, PECORINO SARDO E PERE  
RAGÙ ALLA CENTIRIS

## Starters

CIPOLLE DI TROPEA



POLPETTA DI BACCALÀ

FOCACCIA CALDA CON  
BACCALÀ MANTECATO

TAGLIERE DI AFFETTATI  
MISTI CON CIPOLLE DI  
TROPEA LOMBARDI

FAGIOLI DI LAMON

FORMAGGIO COTTO CON PORCINI

SOPRESSA ALLA CARCIOFINI SOTTOLIO

PORCHETTA GRIGLIA ALL'ACETO  
BALSAMICO E POLENTA

SARDINES IN SAOR

BACCALÀ MANTECATO E CROSTINI

TAGLIERE DI PORCHETTA O SOPRESSA

TAGLIERE DI SPECK ALTO ADIGE

TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO DI  
SAURIS

CIPOLLE ROSSE IN ACETO DI VINO

ETI MISTI (CIPOLLE  
ROSSE/GIARDINIERA/PEPERONI  
LOMBARDI)

POLENTA E SEPPIE

VEAL CHOP

VEAL CHOP

FRITTI

STRACCIATELLA DI AGNONE CON  
ACCIUGHE CANTABRICHE E CONFIT

ROBIOLA DI ROCCAVERANO FRESCA IN  
PUREZZA CON MARPELLATA DI  
MIRTILLI

GRILLO DI CALMAJOR CON COMPOSTA  
DI CIPOLLE ROSSE

SALADS

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

