

Friggitoria - Fried handmade appetizer

Crocchè artigianale

€ 2,50 al pz.

Patate cotte al forno, salame Napoli, formaggi grattugiati, provola affumicata, prezzemolo, pepe

Potatoes, salami Napoli, grated cheese, smoked mozzarella, parsley, pepper

Arancino artigianale

€ 2,50 al pz.

Riso, salame Napoli, formaggi grattugiati, provola affumicata, piselli, pepe

Rice, salami Napoli, grated cheese, smoked mozzarella, peas, pepper

Timballo di pasta

€ 3,00 al pz.

Fettuccine, prosciutto cotto, besciamela artigianale, provola affumicata, formaggi grattugiati, piselli, pepe

Fettuccine pasta, ham, handmade bechamel sauce, smoked mozzarella, grated cheese, peas, black pepper

Montanara

€ 2,50 al pz.

Pizzetta frita con sugo allo scarpariello, basilico, Grana Padano

Fried small pizza with tomato sauce, basil and Grana Padano cheese



Coperto/Service € 1,50

Pizze Marinare

Divina Vietri (classificata al secondo posto al torneo di pizza internazionale P.I.A.) € 13,00

Carpaccio di polpo ai limoni della Costa d' Amalfi, pomodorini piccadilly, patate al forno schiacciate, fior di latte, prezzemolo, olio e.v.o.

Octopus, piccadilly tomatoes, potatoes, mozzarella, parsley, extra virgin olive oil

Divina Cetara € 12,50

Alici sott'olio di Cetara, pomodorini secchi sott'olio, ricotta di bufala stemperata, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Anchovies, dry tomatoes, buffalo fresh cheese, mozzarella, basil, e.v. olive oil

Divina Maiori * € 13,00

Bianchetti, pomodorini secchi sott'olio, patate al forno schiacciate, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Whitebaits, dry tomatoes, potatoes, mozzarella, basil, e.v. olive oil

Divina Minori € 10,00

Tranci di tonno IASA in olio e.v.o., cipolle di Tropea, olive nere denocciolate di Gaeta, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Tuna IASA, Tropea onions, Gaeta pitted black olives, mozzarella, basil, e.v. olive oil

Divina Amalfi € 13,00

Salmone affumicato, ricotta di bufala stemperata, rucola, Grana Padano, fior di latte, olio e.v.o.

Salmon, buffalo fresh cheese, mozzarella, rocket salad, Grana Padano

Divina Ravello D.O.P. € 13,00

Tranci di tonno IASA in olio e.v.o., pomodorini gialli ciliegini semiseccchi "Carbone", olive nere denocciolate di Gaeta, mozzarella di bufala campana, basilico, olio e.v.o.

Tuna IASA, yellow cherry semi-dried tomatoes, Gaeta pitted black olives, buffalo mozzarella, basil, e.v. olive oil

Pizze Marinare

Divina Tramonti

€ 13,50

Alici del Cantabrico, pomodorini ciliegini gialli semiseccchi Carbone, ricotta di bufala stemperata, fior di latte, granella di noci, basilico, olio EVO.
Cantabrico's anchovies, yellow cherry semi-dried tomatoes, buffalo fresh cheese, mozzarella, chopped walnuts, basil, e.v. olive oil.

Divina Praiano

€ 14,00

Salmone affumicato, pomodorini secchi sott'olio, lardo del Norcino stagionato, uovo cotto in padella, fior di latte, Grana Padano, basilico, olio e.v.o. *Smoked salmon, dry tomatoes, Norcino pork lard, pan-fried egg, mozzarella, Grana Padano, basil, e.v. olive oil*

Divina Positano

€ 13,00

Pomodorini gialli ciliegine semiseccchi "Carbone", pomodorini piccadilly, alici sott'olio di Cetara, pesto Cetarese alla colatura di alici, fave secche fritte di Bari, fior di latte, basilico e olio e.v.o.
Yellow cherry semi-dried tomatoes, piccadilly tomatoes, Cetara anchovies under olive oil, pesto to slicing Cetara anchovies, dried fried Bari fava beans, mozzarella, basil, e.v. olive oil



* Pizze disponibili solo in alcuni periodi dell'anno

Pizze Speciali Terra

Violetta

€ 10,00

Salame di maialino nero casertano, chips di patate vitellotte, ricotta di bufala stemperata, scaglie di provolone del Monaco, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Caserta black pig salami, purple potatoes chips, buffalo fresh cheese, shredded provolone del monaco cheese, mozzarella, basil, e.v. olive oil

Profumi di Sottobosco

€ 10,00

Porcini saltati in padella con il burro e un tritto di erbe aromatiche, pomodorini piccadilly, pancetta di maialino nero casertano, fior di latte, olio e.v.o.

Porcini mushrooms with butter and herbs, piccadilly tomatoes, Caserta black pig bacon, mozzarella, e.v. olive oil

Vesuviana

€ 8,50

Pomodorino giagiù giallo "Carbone", pancetta rustica di Bracigliano, scaglie di Grana Padano, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Yellow tomatoes, Bracigliano bacon, Grana Padano cheese, basil, e.v. olive oil

Sol d'Amalfi

€ 10,00

Pancetta di maialino nero casertano, Pomodorino giagiù giallo "Carbone", scaglie di formaggio di capra stagionato nella foglia di noce "Capramì", provola affumicata, basilico, olio e.v.o.

Caserta black pig salami, yellow tomatoes, goat cheese, smoked mozzarella, basil, e.v. olive oil

Pizze Speciali Terra

Angela

€ 8,50

Porcini, gorgonzola, granella di noci, fior di latte, olio e.v.o.

Porcini mushrooms, gorgonzola cheese, walnuts, mozzarella, e.v. olive oil

Nerano

€ 9,00

Zucchine, pecorino, scaglie di provolone del Monaco, scaglie di Grana Padano, aglio, pepe, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Zucchini, pecorino cheese, shredded provolone del monaco cheese, shredded Grana Padano cheese, garlic, black pepper, mozzarella, basil, e.v. olive oil

Americana

€ 10,00

Pancetta rustica di Bracigliano, salsiccia, patate al forno schiacciate, cipolla di Tropea, Grana Padano, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Bracigliano bacon, sausage, potatoes, onion, Grana Padano, mozzarella, basil, e.v. olive oil

Scarpariello

€ 8,50

Sughetto allo Scarpariello artigianale, pancetta rustica di Bracigliano, Grana Padano, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Tomato sauce Scarpariello, Bracigliano bacon, Grana Padano, mozzarella, basil, e.v. olive oil

€ 10,00

(con aggiunta di croccchè)

Passariella

€ 10,00

Lardo del Norcino, pomodorini gialli ciliegine semiseccchi "Carbone", cipolla di Tropea, provola affumicata, basilico, olio e.v.o.

Stagionate pork lard, yellow cherry semi-dried tomatoes, Tropea onion, smoked cheese, basil, e.v. olive oil

* Pizze disponibili solo in alcuni periodi dell'anno

Pizze Speciali Terra

Lardarella

€ 8,50

Lardo del Norcino stagionato, patate al forno schiacciate, provola affumicata, basilico, olio e.v.o.

Stagionate pork lard, potatoes, smoked cheese, basil, e.v. olive oil

Amabile

€ 10,00

Pancetta rustica di Bracigliano, ricotta di bufala stemperata, zucchine, funghi champignon, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Bracigliano bacon, buffalo ricotta cheese, zucchini, button mushrooms, mozzarella, basil, e.v. olive oil

Nausica

€ 8,50

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, rucola, Grana Padano, fior di latte, olio e.v.o.

Parma ham, rocket salad, Grana Padano cheese, mozzarella, e.v. olive oil



DIVINA VIETRI PIZZERIA

Coperto/Service € 1,50

Le Nostre Rivisitazioni

Margherita dorata

€ 9,00

Pomodorino giagiù giallo "Carbone" , mozzarella di bufala, scaglie di provolone del Monaco, menta, olio e.v.o.

Yellow tomato Piennolo, buffalo mozzarella, shredded provolone del Monaco cheese, mint, e.v.olive oil

Diavola 2.0

€ 9,00

Pomodoro pelato Gustarosso, salame di maialino nero casertano, nduja calabra, pomodori secchi, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Tomato sauce Gustarosso, salami, nduja, dry tomatoes, mozzarella, basil, e.v.olive oil

4 Formaggi 2.0

€ 8,50

Una pizza preparata con formaggi da noi selezionati, che possono variare a scelta del pizzaiolo

Ask to the waiter for more informations



** Pizze disponibili solo in alcuni periodi dell'anno*

Pizze Classiche Rosse

Napoletana € 3,50

Pomodoro pelato Gustarosso, aglio, origano, olio e.v.o.

Tomato sauce, garlic, oregano, e.v. olive oil

Marinara € 5,50

Pomodoro pelato Gustarosso, alici sott'olio di Cetara, aglio, capperi, origano, olio e.v.o.

Tomato sauce, anchovies, garlic, capers, oregano, e.v. olive oil

Margherita € 5,50

Pomodoro pelato Gustarosso, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Tomato sauce, mozzarella, basil, e.v. olive oil

Margherita D.O.P. € 7,00

Pomodoro pelato Gustarosso, mozzarella di bufala campana, basilico, olio e.v.o.

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, e.v. olive oil

Siciliana € 6,50

Pomodoro pelato Gustarosso, melanzane a funghetto, pomodorini piccadilly, Grana Padano, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Tomato sauce, mozzarella, eggplants, piccadilly tomatoes, Grana Padano, basil, e.v. olive oil

Diavola € 7,00

Pomodoro pelato Gustarosso, salame Napoli, fior di latte, peperoncino piccante, basilico, olio e.v.o.

Tomato sauce, mozzarella, Napoli salami, chilly, basil, e.v. olive oil

Coperto/Service € 1,50

Pizze Classiche Rosse

Capricciosa

€ 8,50

Pomodoro pelato Gustarosso, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, olive nere denocciate di Gaeta, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Tomato sauce, ham, artichokes, mozzarella, button mushrooms, Gaeta pitted black olives, basil, e.v. olive oil

4 Stagioni

€ 8,50

Pomodoro pelato Gustarosso, salame Napoli, carciofi, funghi champignon, olive nere denocciate di Gaeta, fior di latte, basilico, olio e.v.o.

Tomato sauce, salami Napoli, artichokes, button mushrooms, Gaeta black olives, mozzarella, basil, e.v. olive oil



DIVINA VIETRI PIZZERIA MARINARA

** Pizze disponibili solo in alcuni periodi dell'anno*

Pizze Classiche Bianche

Filetto D.O.P. € 6,50

Pomodorini piccadilly, mozzarella di bufala, basilico, olio e.v.o.

Piccadilly tomatoes, mozzarella, basil, e.v. olive oil

Croccopizza € 7,50

Prosciutto cotto, crocche' artigianale, fior di latte,

basilico, olio e.v.o.

Parma ham, croquettes, mozzarella, basil, e.v. olive oil

4 formaggi € 6,50

Gorgonzola, provola, Grana Padano, fior di latte,

basilico, olio e.v.o.

Gorgonzola, smoked cheese, Grana Padano, mozzarella,

basil, e.v. olive oil

Caprese D.O.P. € 7,50

Mozzarella di bufala campana, pomodorini piccadilly, rucola,
Grana Padano, olio e.v.o.

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, Grana Padano,

e.v. olive oil

Ortolana € 7,00

Melanzane a funghetto, zucchine, pomodori piccadilly,

fior di latte, basilico, olio e.v.o.

eggplants, zucchini, piccadilly tomatoes, mozzarella, basil,

e.v. olive oil

Delicata € 7,00

Prosciutto cotto, mais, ricotta di bufala stemperata,

fior di latte, basilico, olio evo

Ham, sweet corn, buffalo fresh cheese, mozzarella, basil, e.v. olive oil

Friariella * € 6,50

Broccoli, salsiccia, fior di latte, olio e.v.o.

Broccoli, sausage, mozzarella, e.v. olive oil

Coperto/Service € 1,50

Birre Classiche - Classic Beer

Heineken



cl.33 € 3,00 / cl 66 € 4,50

Nastro Azzurro



cl.33 € 2,50 / cl 66 € 4,00

Tennent's

cl.33 € 3,50

Fisher

cl.65 € 5,00

Bibite - Drinks

Acqua Natia / Natural water

cl.50 € 1,00 / Lt 1 € 2,00

Acqua Ferrarelle / Sparkling water

cl.50 € 1,00 / Lt 1 € 2,00

Coca Cola (lattina/can)



€ 2,00

Coca Cola Zero (lattina/can)

€ 2,00

Fanta (lattina/can)

€ 2,00

Amari - Liqueurs

Caffè / Coffee

€ 1,00

Limoncello

€ 2,00

Meloncello

€ 2,00

Finocchietto

€ 2,00

Liquirizia

€ 2,00

Jägermeister

€ 2,50

Vecchio Amaro del Capo

€ 2,50

Grappa Barricata

€ 3,50

ALLERGENI / ALLERGENS



Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e le nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
Si prega inoltre la gentile clientela di comunicare allo staff eventuali allergie e/o intolleranze.



*Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific allergy or intolerance issue.
Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.
Please promptly inform the staff or reception about any food intolerance or allergy.*

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Soia e prodotti a base di soia
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Latte e prodotti a base di latte
Frutta a guscio
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Anidride solforosa e solfiti
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi

Birre Artigianali - Homemade Beers

Birra doppio malto rossa

Ingredienti: acqua, malti d'orzo, luppolo, lievito

Tipologia: Scotch ale

Colore: rosso ramato

Grado alcolico: 7,5%

IBU: 21

EBC: 36

Aroma: sensazione di morbidezza e pienezza miscelato tra lievi note di caramello e profumi di malto tostato

Amaro: non invadente

Schiuma: cremosa, compatta e persistente

Corpo: Pieno e intenso

Red double malt beer

Ingredients: water, barley malts, hops, yeast

Type: Scotch ale

Color: copper red

Alcohol content: 7.5%

IBU: 21

EBC: 36

Aroma: sensation of softness and fullness mixed between light notes of caramel and toasted white perfumes

Bitter: not intrusive

Foam: creamy, compact and persistent

Body: Full and intense

Birra bionda

Ingredienti: acqua, malti d'orzo, luppolo, lievito

Tipologia: Session apa

Colore: giallo oro con lieve trobidità

Grado alcolico: 5,6%

IBU: 18

EBC: 6,5

Aroma: intenso con spiccati sentori di citrino

Amaro: modesto

Schiuma: moderata di media persistenza

Corpo: pieno e armonioso

Blonde beer

Ingredients: water, barley malts, hops, yeast

Type: Session apa

Color: golden yellow with slight trobidity

Alcohol content: 5.6%

IBU: 18

EBC: 6.5

Aroma: intense with marked hints of citrine

Bitter: modest

Foam: moderate to medium persistence

Body: full and harmonious

Regina Maior



cl. 33 € 7,50

cl. 75 € 12,00

Amalphia



cl. 33 € 7,00

cl. 75 € 11,50

Birre Artigianali - Homemade Beers

Birra ambrata

Ingredienti: acqua, malti d'orzo, luppolo, lievito

Tipologia: apa

Colore: ambrato con riflessi bronzeei

Grado alcolico: 6,5%

IBU: 25

EBC: 21

Aroma: agrumata e tropicale

Amaro: moderato

Schiuma: cremosa, compatta

Corpo: morbido tendente al secco

Amber beer

Ingredients: water, barley malts, hops, yeast

Type: apa

Color: amber with bronze reflections

Alcohol content: 6.5%

IBU: 25

EBC: 21

Aroma: citrus and tropical

Bitter: moderate

Foam: creamy, compact

Body: soft tending to dry

Veteri



cl. 33 € 7,50

cl. 75 € 12,00

Birra chiara weiss

Ingredienti: acqua, malto, frumento, luppolo, lievito

Tipologia: weiss

Colore: giallo paglierino tra opaco e torbido

Grado alcolico: 5%

IBU: 14,7

EBC: 6

Aroma: al naso prevalgono note tipiche di banana matura con lievi sentori di vaniglia e frumento

Schiuma: abbondante e densa di colore bianco latte

Corpo: in bocca è fresca e tendente al dolce con la chiusura acida ma non invadente

Light beer weiss

Ingredients: water, malt, wheat, hops, yeast

Type: weiss

Color: straw yellow between opaque and cloudy

Alcohol content: 5%

IBU: 14.7

EBC: 6

Aroma: typical notes of ripe banana prevail in the nose with slight hints of vanilla and wheat

Foam: abundant and thick with a milky white color

Body: in the mouth it is fresh and tending to sweet with acid but not intrusive closure

Pithekusa



cl. 33 € 7,50

cl. 75 € 12,00