

Antipasti e Insalate

Bruschetta con Pomodoro e Mozzarella di Bufala (V)

Bruschetta Tomato Fresh Mozzarella
390

Crocchette di Patate al Formaggio (V)

Potato Croquette Citrus Mustard
360

Insalata di Zucca al Forno e Rucola (V)

Roasted Pumpkin Rocket Pine-Nut Chevre Basil Dressing
380

Insalata Mista Con Ciliegine Pinoli e Scaglie di Parmigiano (V)

Classic Mixed Green Salad Cherry Tomato
Pine Nut Parmesan Shaving
360

Insalata di Arancia e Finocchio (V)

Orange Fennel Rocket Salad Almond Slivers Thyme
360

Insalata di Quinoa (V)

Quinoa Roasted Vegetables Honey-Lime Dressing
370

Tartare di Tonno Mela Verde e Mandorle (V)

Tuna Tartare GreenApple Almond
360

Insalata Cesare alla DIVA (V/NV)

Vegetarian: 340 Chicken: 380 Bacon: 430

Gamberoni al Vapore Con Gazpacho alla Puttanesca (NV)

Steamed Prawns Spicy Gazpacho
470

Frittelle di Calamari (NV)

Calamari Fritters Root Vegetable Chips
Tomato Green-Apple Sauce
480

Uova Strapazzate, Funghi Misti su Pane Tostato (NV)

Brioche Scrambled eggs
Grilled Mushroom Parmesan Fonduta
380

Primi Piatti

Zuppa di Fagioli con Orzotto (V)

Barley & Bean Soup
290

Minestrone Genovese (V)

Hearty Vegetable Soup Pesto
310

Zuppa Imperiale (NV)

Flavorful Chicken Broth Semolina-Parmesan Cubes
350

Crespelle Fiorentina (V)

Crepes Spinach Ricotta Béchamel Parmesan Baked Golden
460

Gnocchi di Patate Ripieni di Mozzarella e Pesto (V)

Potato Gnocchi filled with Mozzarella Pesto Sauce
490

Risotto di Porri alla Griglia e Funghi (V)

Risotto Roasted Leeks Wild Mushroom
550

Linguine Con Confit di Pomodoro e Basilico (V)

Linguine Confit of Tomatoes & Basil
420

Tagliolini con Cime di Rapa, Melanzane e Pomodoro (V)

Fresh Tagliolini Toasted Turnip Tops eggplant Tomato
450

Tortelli Ripieni con Mousse di Formaggi, Burro Salvia e Marsala (V)

Tortelli Cheese Mousse Butter Marsala Sage
480

Ravioli Ripieni con Tuberi, Pure di Zucca (V)

Ravioli Filled with Roasted Root Vegetables Pumpkin Puree
460

Spaghetti alla Gricia(NV)

Spaghetti White Wine Crispy Bacon
450

Tagliatelle con Gamberoni Zucchini e Zenzero (NV)

Tagliatelle Prawns Ginger Zucchini Ribbons
490

Paccheri con Salsiccie, Semi di Finocchio e Gorgonzola (NV)

Paccheri with Fennel Seeds Sausage Gorgonzola
590

Pasta Fresca con Calamaretti e Cozze (NV)

Home Made Pasta Baby Squid Mussels
570

Capelletti In Brodo (NV)

Meat Filled Pasta Pillows Rich Meat Broth
560

Ravioli alla Milanese (NV)

Slow Cooked Pulled Pork Saffron
550

Risotto di Frutti di Mare e Pomodoro (NV)

Risotto with Seafood Pinot Grigio Tomato
590

Lasagna del Giorno

Lasagna of the day
460

Secondi

Involto di Zucchini con Mozzarella, Fonduta di Pomodoro (V)
Grilled Mozzarella Wrapped In Zucchini Tomato Fondant
480

Melanzane alla Parmigiana (V)
Traditional Melanzane Parmigiana
430

Spiedini di Pollo al Miele (NV)
Chicken Skewers Honey Glaze Roasted Potatoes Caponata
380

Pollo alla Romana (NV)
Slow Cooked Chicken Roasted Red Peppers White Wine Rosemary
510

Pesce Fritto Con Pure di Patate e Piselli (NV)
Crispy Fish Potato Mash Fresh Green Peas
550

Pesce in Crosta di Quinoa, Salsa d'arancia Carote e Spinaci (NV)
Fish with A Quinoa Crust Orange Sauce Baby Carrots Spinach
580

Polpo e Patate (NV)
Grilled Octopus Roasted Potatoes Fresh Tomatoes
480

Salmone Scottato in Padella
Servito con Fagiolini e Cipolline in Agrodolce (NV)
Pan Fried Seared Salmon French Beans Sweet & Sour Baby Onions
740

Cotoletta di Maiale Uovo Fritto (NV)
Pork Cutlet Fried egg Roasted Potatoes
630

Costolette D' Agnello alla Griglia
Con Crema di Porcini e Patate Saltate (NV)
Char Grilled Lamb Cutlets Porcini Mushrooms
Cream Roasted Potatoes
650

contorni (v)

mixed green salad	130
spinach	110
mashed potatoes	85
pumpkin mash	95
fried zucchini sticks	140
broccoli in padella	130

Pizze

Please choose from a choice of Regular Base or our Gluten Free options in Millet or Quinoa. (Millet Base charged at an additional Rs. 100 & Quinoa Base at an additional Rs. 150)

margherita (v) tomato mozzarella basil
330

bianca (v) mozzarella cheddar gorgonzola parmesan
395

funghi (v) tomato parmesan mozzarella mushroom cheddar gorgonzola
395

marinara (v) garlic tomato chili flakes oregano
290

pizza dello studente (v) sliced potato mozzarella rosemary
280

salsicce spicy sausage tomato red onion mozzarella
420

cotto ham artichoke rucola tomato
480

la mia preferita prosciutto mozzarella rucola
550

diavola spicy pepperoni jalapeno chili flakes
470

Extra Toppings

wild mushroom	100
prosciutto (30 grams)	250
olive	90
gorgonzola	160
parmesan (20 grams)	80
rucola	50

Panini

freshly baked ciabatta with a filling of:	
tomato mozzarella basil (v)	220
roasted red peppers and goat cheese (v)	250
grilled vegetables and sun-dried tomatoes (v)	250
cooked ham scamorza	290
grilled chicken olives and provolone	260

*Chef Ritu Dalmia and the DIVA Chefs prepare their food with love, in Extra Virgin Olive Oil.

Taxes extra as applicable. We add a discretionary Service Charge of 10%

Most ingredients are procured fresh daily, so please excuse us for any menu item that is unavailable

Please ask your server for Gluten Free Pasta Options. Please inform your server of any food allergies/sensitivity

(v) denotes suitable for Vegetarian. However it may contain Egg. Please inform your server in case you are a strict Vegetarian.