

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

ANTIPASTI *Appetizer*

Tartare di Manzo Fassona al tartufo nero pregiato e dolce latte €26
Fassona beef tartare with fine black truffle and sweet milk 5

Cuore di Baccalà croccante, cremoso di carciofi e stracciatella di bufala €22
Crunchy cod heart, creamy artichokes and buffalo stracciatella 3-5-9-*

Salmone fumé ed il suo caviale, con composta di avocado e lime €24
Smoked salmon and caviar, with avocado and lime mixture 3-5-13

Parmigiana di melanzane, pomodoro, basilico e fiordilatte €17
Aubergine lasagne layered, tomatoes, basil and fresh creamy mozzarella cheese 1-3-9-*

Vellutata del giorno con prodotti di stagione €16
Cream soup of the day with seasonal ingredients 12-*

LA BUFALA *Campania's Buffalo Mozzarella*

Mozzarella di Bufala campana con prosciutto crudo di Parma 24 mesi €22
Buffalo mozzarella cheese with 24-month cured Parma ham 3

Caprese di Bufala, pomodoro e origano €22
Buffalo caprese with tomato and oregano 3

Alici del Cantabrico servite con pane caldo e burro salato o Burrata fresca €16
Cantabrian anchovies served with warm bread and salted butter or fresh Burrata cheese 1-3-5-9-13

DEGUSTAZIONI *Tasting Boards*

Selezione di salumi italiani €18
Selection of Italian cured meats 2-9-13

Selezione di salumi e formaggi €24
Selection of Italian cured meats and cheese 2-3-9-13

Percorso di formaggi nazionali €18
Cheese Board Selection 2-3-9

INSALATE *Salads*

DIANA €20
Misticanza, rucola, fiocchi di latte, salmone affumicato, noci
Mixed salad, arugula, cottage cheese, smoked salmon, walnuts 2-3-5-13

CAESAR €18
Pollo croccante, insalata, salsa Caesar, bacon, scaglie di Parmigiano, crostini
Crispy chicken, salad, caesar sauce, bacon Parmesan flakers, croutons 2-3-9-*

ROYAL FRESH €18
Rucola, feta, pomodori Piccadilly, olive Taggiasche e taralli pugliesi sbriciolati
Arugula, feta cheese, Piccadilly tomatoes, Taggiasca olives, crumbled Apulian taralli 3-9

PRIMI PIATTI *First Courses*

Lasagna con ragù alla bolognese su fondo di besciamella €18

Lasagna with Bolognese beef sauce served on a layer of besciamel sauce 2-3-12-13-*

Ravioli al brasato di carne, fonduta di Parmigiano e tartufo nero pregiato €23
Egg pasta ravioli filled with pot braised meat, Parmesan fondue and black truffle 3-7-9-11-12-14-*

Cavatelli freschi al ragù di coniglio, pomodorini disidratati e funghi autunnali €21
Fresh pasta twirls in rabbit ragout with dried cherry tomatoes and autumn mushrooms 9-12

Tagliolini freschi burro e alici, pane bruscato con pinoli e uvetta €18
Fresh tagliolini, butter and anchovies, toasted bread with nuts and raisins 2-3-5-7-9-11-14

Pasta di Gragnano con pomodoro del Piennolo del Vesuvio, estratto di basilico e burrata €16
Gragnano pasta with Vesuvius Piennolo tomatoes with basil extract and burrata cheese 3-9

Gnocchi con cremoso di zucca, fonduta di Gorgonzola e nocciole Piemontesi tostate €20
Gnocchi with pumpkin cream, Gorgonzola bluecheese fondue and toasted Piedmontese hazelnut 2-3-7-9-11-*

DIANA REINTERPRETA LA TRADIZIONE *Diana revisits the Tradition*

Carbonara e tartufo nero €25
Pasta with eggs, jowls guanciale, roman Pecorino cheese, black pepper and black truffle 2-3-7-9-14

Cacio e pepe con carciofi croccanti €22
Pecorino cheese, black pepper and crispy artichokes 2-3-7-9-14

Amatriciana di tonno e cipolla di Tropea €22
Amatriciana of tuna and Tropea onion IGP 2-3-9-14-**

Gricia e porcini €24
Pecorino cheese, pork jaws, black pepper and porcini mushrooms 3-7-9-14

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

SECONDI PIATTI Main Courses

Polpette ubriache alla cacciatora Drunk meatballs alla Cacciatora 3-9-12-*	€22
Saltimbocca alla romana Veal cutlet with fresh sage leaves and ham 9-13	€20
Costolette d'agnello alla scottadito Grilled lamb chops *	€22
Tagliata di manzo alla griglia con verdure e burro nocciola Grilled beef topside with seasonal vegetables in brown butter 3	€25
Tataki di tonno al pistacchio e amarene Tuna tataki with pistachio and sour cherries 2-5-*	€25
Filetto di Spada, salmoriglio e salsa dei tartari Fillet of swordfish, salmoriglio and tartar sauce 5-11-13-14	€26
Polpo rosticciato alle due consistenze di topinambur Roasted octopus with topinambur in two textures 1-3-5-*	€26

CONTORNI Side Dishes

Cicoria ripassata Sautéed chicory	€8
Patate al forno Roasted potatoes	€8
Carciofi arrosto Baked artichokes	€10

DOLCI Desserts

Tiramisù 3-9-14	€8
Cheesecake al caramello salato Salted caramel Cheesecake 1-3-9	€8
Crocante di mandorle con cuore al pistacchio fondente Almond brittle with pistachio heart 2-3-7-9-14-*	€10
Pallottina al cioccolato fondente e rum in zuppetta di salsa inglese Dark chocolate balloon and English sauce soup 2-3-7-9-14-*	€10

PERCORSO CIOCCOLATO Choco Journey

Percorso Cioccolata Choco Journey	€10
Percorso cioccolato e Grappa Choco Journey and Grappa	€20
Percorso cioccolato e Whiskey Choco Journey and Whiskey	€20

WINE SELECTION

AL CALICE By the glass

A partire da Start from

Brut Sparkling wine	€10
Franciacorta Franciacorta	€12
Champagne Champagne	€15
Bianchi media struttura Medium hearty white wines	€9
Bianchi strutturati Strong white wines	€11
Rossi media struttura Medium structured red wines	€11
Rossi strutturati Structured red wine	€13

Acqua Minerale o Naturale Still or Sparkling mineral water	€3
---	----

LA NOSTRA CANTINA Our Winery

Più di mille etichette delle migliori "Maison"
dall'Italia e dal Mondo

More than a thousand different labels from the
best "houses" of Italy and around the World

 @dianasplacromabistrot

 @dianasplaceofficial

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Elenco allergeni: 1. Arachidi e derivati - 2. Frutta con guscio - 3. Latte e derivati - 4. Molluschi e derivati - 5. Pesce e derivati - 6. Sesamo e derivati - 7. Soia e simili - 8. Crostacei e derivati

9. Glutine e derivati - 10. Lupini e derivati - 11. Senape e derivati - 12. Sedano e derivati - 13. Anidride solforosa e solfiti - 14. Uova e derivati

Allergen list: 1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs - 5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds - 7. Soybeans - 8. Crustaceans

9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard - 12. Celery - 13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs

* **Prodotti congelati all'origine** *Originally Frozen Product - ** **Prodotti abbattuti in casa** **Blast Chilling Products

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. **Raw materials** - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.