

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

ANTIPASTI ~ APPETIZERS

Tartare di Manzo Fassona, filetti di mandorle tostate e riduzione al vino rosso €23
Fassona beef tartare, toasted almond filets and reduction to red wine 6-8-10-12

Baccalà mantecato, cialda di pane e crumble di olive Taggiasche €24
*Creamed cod, bread wafer and Taggiasca olive crumble 1-4-5-8-**

Salmone fumé ed il suo caviale, con composta di avocado e lime €18
Smoked salmon and caviar, with avocado and lime mixture 4-7-12

Parmigiana di melanzane, salsa di pomodoro basilico e fiordilatte €14
*Aubergine lasagne layered, tomatoes basil and fresh creamy mozzarella cheese 1-5-7-**

Alici del cantabrico servite con pane caldo e burro morbido €14
Cantabrian anchovies served with warm bread and soft butter 1-4-5-7-12

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 7

Caprese di bufala pomodoro e origano €22
Buffalo caprese with tomato and oregano 7

Frisella condita ai due pomodori e burrata fresca €18
Frisella seasoned with two tomatoes and fresh burrata cheese 4-7-12

Burrata fresca con alici del cantabrico €18
Fresh burrata cheese with Cantabrian anchovies 4-5-7

DEGUSTAZIONI ~ TASTING BOARDS

Selezione di salumi italiani €16
Selection of Italian cured meats 1-8-12

Selezione di salumi e formaggi €24
Selection of Italian cured meats and cheese 1-7-8-12

Percorso di formaggi nazionali €18
Cheese Board Selection 1-7-8

INSALATE ~ SALADS

Diana €20
Misticanza, rucola, fiocchi di latte, salmone affumicato, noci
Mixed salad, arugula, cottage cheese, smoked salmon, walnuts 7-8

Caesar €18
Pollo croccante, insalata, salsa Caesar, bacon Scaglie di grana, crostini
*Crispy chicken, salad, caesar sauce, bacon Parmesan flakers, croutons 1-5-7-12-**

Royal fresh €13
Rucola, feta, pomodori piccadilly, olive Taggiasche e taralli pugliesi sbriciolati
Arugula, feta cheese, piccadilly tomatoes, Taggiasca olives, crumbled Apulian taralli 1-7

PRIMI PIATTI ~ FIRST COURSES

Lasagna con ragù alla bolognese su fondo di besciamella €14
*Lasagna with Bolognese beef sauce served on a layer of besciamel sauce 1-7-9-12-**

Ravioli di burrata con tartare di gamberi e lime €18
*Burrata ravioli with prawn tartare and lime 1-2-3-5-6-7-10-**

Tagliolini freschi burro e alici, pane bruscato con pinoli e uvetta €18
Fresh tagliolini, butter and anchovies, toasted bread with nuts and raisins 1-3-4-6-7-8-10

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 1-7

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

DIANA REINTERPRETA LA TRADIZIONE

DIANA REVISITS THE TRADITION

Carbonara classica €16
Classic Carbonara 1-3-6-7-8

Cacio e pepe e lime €13
Pecorino cheese, black pepper and lime 1-3-6-7-8

Amatriciana di tonno e cipolla di tropea €14
Amatriciana of tuna and Tropea onion IGP 1-3-6-8

Gricia e granella di pistacchio €15
Pecorino cheese, pork jaws, black pepper and pistachio grain 1-3-6-7-8

D's

SECONDI PIATTI ~ MAIN COURSES

Polpette ubriache alla cacciatora <i>Drunked meatballs alla Cacciatora 1-7-9</i>	€22
Saltimbocca alla romana <i>Veal cutlet with fresh sage leaves and ham 1-12</i>	€20
Costolette d'agnello alla scottadito <i>Grilled lamb chops *</i>	€22
Tagliata di manzo alla griglia con verdure e burro di nocciole <i>Grilled beef topside with seasonal vegetables in hazelnut butter 7</i>	€25
Tataki di tonno ai semi di sesamo nero e composta di mango <i>Tuna tataky with black sesame seeds and mango compote 4-11*</i>	€24
Filetto di Spada salmoriglio e salsa dei tartari <i>Fillet of swordfish, salmoriglio and tartar sauce 3-4-10-12</i>	€25
Polpo rosticcato alle due consistenze di patate e straciatella di bufala <i>Roasted octopus with two potato textures and buffalo straciatella cheese 5-7*</i>	€24
Suprema di pollo in salsa Caesar <i>Chicken supreme in Caesar sauce 1-3-4-7</i>	€18

CONTORNI ~ SIDE DISHES

Cicoria ripassata <i>Sautéed chicory</i>	€7
Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€7
Carciofi arrosto <i>Baked artichokes</i>	€10

DOLCI ~ DESSERTS

Tiramisù 1-3-7	€7
Cheesecake al caramello salato <i>Salted caramel Cheesecake 1-5-7</i>	€7
Scomposta di visciole <i>Sour cherry and cottage cheese tart 1-3-7</i>	€8
Semifreddo al passion Fruit e coulis ai frutti di bosco <i>Passion Fruit parfait and berry coulis 1-3-7</i>	€7

Diana's Place

WINE SELECTION

AL CALICE ~ BY THE GLASS

	A partire da Start from
Brut <i>Sparkling wine</i>	€10
Franciacorta <i>Franciacorta</i>	€12
Champagne <i>Champagne</i>	€15
Bianchi media struttura <i>Medium hearty white wines</i>	€ 9
Bianchi strutturati <i>Strong white wines</i>	€ 11
Rossi media struttura <i>Medium structured red wines</i>	€ 11
Rossi strutturati <i>Structured red wine</i>	€13

Acqua Minerale o Naturale <i>Still or Sparkling mineral water</i>	€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*

 @dianasplaceroebistrot

 @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 hall staff.

Elenco allergeni: 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini **Allergen list:** 1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Dairy products - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulphites - 13. Molluscs - 14. Lupins

***Prodotti congelati all'origine *Originally Frozen Product**
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 slaughtered 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.