Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

ANTIPASTI
Appetizer

Tartare di manzo affumicata e tartufo nero pregiato €28
Smoked beef tartare with precious black truffle**

Polpo rosticciato, vellutata di zucca e crumble di olive €26
Roasted octopus with pumpkin purée and olive crumble 5-9-13-*

Parmigiana di melanzane, pomodoro, basilico e fiordilatte €24
Aubergine lasagne layered, tomatoes, basil and fresh creamy mozzarella cheese 1-3-9-**

Zuppa del giorno €16
Soup of the day with seasonal products 12-**

DEGUSTAZIONI
Tasting Boards

Selezione di salumi italiani con noci e miele d'arancia €18
Selection of Italian cured meats with walnuts and orange honey 2-9-13

Selezione di salumi e formaggi con noci e miele d'arancia €27
Selection of cured meats and cheeses with walnuts and orange honeye 2-3-9-13

Percorso di formaggi nazionali con noci e miele d'arancia €19
Cheese Board Selection with walnuts and orange honey 2-3-9

PRIMI PIATTI
First Courses

Lasagna classica al ragù €18
Traditional lasagna with meat ragù 3-9-12-13-14-**

Gnocchetti di patate, zucca, salsiccia luganega e Gorgonzola €20
Potato gnocchi with pumpkin, luganega sausage and Gorgonzola 2-3-7-9-10-11-14

Pasta di Gragnano con pomodoro del Piennolo del Vesuvio, estratto di basilico e Burrata €19
Gragnano pasta with Vesuvius Piennolo tomatoes with basil extract and Burrata cheese 3-9-*

LA TRADIZIONE ROMANA AL DIANA'S
Roman tradition at the Diana's

Carbonara al tartufo nero pregiato €25
Pasta with eggs, jowls guanciale, roman Pecorino cheese, precious truffe and black pepper 2-3-7-9-14

Cacio e pepe con carciofi fritti €22
Pasta with Pecorino cheese, black pepper with fried artichokes 3-7-9-14

L'Amatriciana €20
Pasta with jowls guanciale, roman Pecorino cheese, tomatoes sauce, black pepper 3-9-13-**

La Gricia con i funghi €21
Pasta with Pecorino cheese, pork jaws, black pepper with mushrooms 3-7-9-14

SECONDI PIATTI
Main Courses

Polpette di manzo all'ubriaca €22
"Drunken" beef meatballs 3-9-12-**

Saltimbocca alla romana €20
Veal cutlet with fresh sage leaves and ham 9-13

Guancia di vitello, vino rosso e polenta €21
Veal cheek braised in red wine with polenta 3-9-12-13-**

Tagliata di manzo con funghi misti trifolati €26
Sliced beef with sautéed mixed mushrooms 13-**

Seppia ripiena in umido su fondente di piselli €22
Braised stuffed cuttlefish with pea fondant 5-9-13-**

CONTORNI
Side Dishes

Cicoria ripassata €9
Sautéed chicory

Patate al forno €9
Roasted potatoes

Pomodorini all'insalata €9
Cherry tomatoes salad

Carciofi arrosto €10
Baked artichokes

D's

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

DOLCI *Desserts*

Tiramisù 3-9-14-**	€9
Semifreddo ai limoni siciliani e mandarino tardivo di Ciaculli Semifreddo with sicilian lemons and late Ciaculli mandarin 2-3-7-9-14-*	€10
Mousse all'Amaretto e mandorle Amaretto and almond mousse 2-3-7-9-14-*	€10
Brownie al cioccolato fondente, caramello e lampone croccante Dark chocolate brownie with caramel and crispy raspberry 2-3-9-14-*	€10

PERCORSO CIOCCOLATO *Choco Journey*

Il cioccolato di Modica, rimasto fedele alla lavorazione artigianale e mai industrializzato, conserva un sapore autentico e ingredienti puri, qualità che gli hanno valso la denominazione IGP.

Modica chocolate, faithful to its artisanal production and never industrialized, retains an authentic flavor and pure ingredients, qualities that have earned it the IGP designation.

Percorso Cioccolata Choco Journey	€10
Percorso cioccolata e Grappa Choco Journey and Grappa	€15
Percorso cioccolata e Whiskey Choco Journey and Whiskey	€15

WINE SELECTION

AL CALICE *By the glass*

A partire da *Start from*

Brut Sparkling wine	€10
Franciacorta	€12
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

D's

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.*

@dianasplaceromabistrot

@dianasplaceofficial