



Valentine's Day



• 2026 •

aghotels.it

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

Valentine's Day



MENU

CHEF'S WELCOME

Ostrica "Fin de Claire", zucca e crudo di carciofi servita con flûte di Franciacorta
Fin de Claire oyster with pumpkin and artichoke carpaccio
served with a glass of Franciacorta 4

APPETIZERS

Carpaccio di capesante* e barbabietola con maionese al corallo e olio all'aneto
Scallop and beetroot carpaccio with coral mayonnaise and dill oil 8-12-14*

Tartare di tonno*, panna acida, germogli e cialda di riso
Tuna tartare with sour cream, sprouts and crispy rice wafer 3-5*

FIRST COURSE

Tagliolini alle vongole veraci**, crema di barbabietola e zest di limone
*Tagliolini with clams**, beetroot cream and lemon zest 2-4-7-9-11-14*

MAIN COURSE

Filetto di ricciola ** con topinambur, barbabietola e sedano rapa
*Amberjack fillet** with topinambur, beetroot and celeriac 5-12*

DESSERT

Namelaka di lamponi con frolla al limone
Raspberry Namelaka with lemon shortcrust pastry 2-3-9-14

AT THE END

Bacio Perugina e caffè
Bacio Perugina and coffee 2-3-7

€ 95 per person excluding beverage



LISTA ALLERGENI

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

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

***Prodotti congelati all'origine**

**** Prodotto abbattuto in casa**

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.

ALLERGEN LIST

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

Allergen list: **1.** Peanuts - **2.** Nuts / Shell fruits - **3.** Dairy - **4.** Molluscs
5. Fish / Seafood - **6.** Sesame seeds - **7.** Soybeans - **8.** Crustaceans
9. Cereals containing glutens - **10.** Lupin - **11.** Mustard - **12.** Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - **14.** Eggs

***Originally Frozen Product**

****Blast Chilling Products**

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.