

# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## ANTIPASTI *Appetizer*

Tartare di manzo affumicata  
e stracciatella di Bufala €26  
Smoked beef tartare with Buffalo stracciatella 3-7-\*\*

Pastrami di manzo con senape delicata  
e insalatina riccia €23  
Beef pastrami with mild mustard  
and curly lettuce 3-9-11-13-\*

Salmone fumé ed il suo caviale,  
con composta di avocado e lime €24  
Smoked salmon and caviar, with avocado  
and lime mixture 5-13-14

Parmigiana di melanzane, pomodoro,  
basilico e fiordilatte €18  
Aubergine lasagne layered, tomatoes, basil and  
fresh creamy mozzarella cheese 1-3-9-\*

CAESAR €18  
Pollo croccante, insalata, salsa Caesar, bacon,  
scaglie di Parmigiano, crostini  
Crispy chicken, salad, caesar sauce, bacon  
Parmesan flakers, croutons 2-3-9-11-14-\*

## 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 3-13

Caprese di Bufala, pomodoro e origano €20  
Buffalo caprese with tomato and oregano 3

Alici del Cantabrico servite con pane caldo  
e burro salato o Burrata fresca €18  
Cantabrian anchovies served with warm bread  
and salted butter or fresh Burrata cheese 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

## PRIMI PIATTI *First Courses*

Lasagna verde al ragù di verdure,  
mozzarella e zafferano €18  
Lasagna with vegetables sauce,  
mozzarella cheese and saffron 3-9-12-13-14-\*

Ravioli di burrata con spigola al limone  
e pomodorini €23  
Egg pasta ravioli filled with burrata cheese,  
lemon sea bass and cherry tomatoes 3-5-7-9-11-12-14-\*

Tagliolini freschi burro e alici, pane bruscato  
con pinoli e uvetta €20  
Fresh tagliolini, butter and anchovies,  
toasted bread with nuts and raisins 2-3-5-7-9-11-13-14

Pasta di Gragnano con pomodoro del Piennolo  
del Vesuvio, estratto di basilico e burrata €20  
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 €22  
Pasta with eggs, jowls guanciale, roman Pecorino  
cheese, black pepper 3-7-9-14

Cacio e pepe €18  
Pecorino cheese, black pepper 3-7-9-14

L'Amatriciana €22  
Pasta with jowls guanciale, roman Pecorino cheese,  
tomatoes sauce, black pepper 3-9-14-\*\*

Gricia €20  
Pecorino cheese, pork jaws, black pepper 3-7-9-14

## SECONDI PIATTI *Main Courses*

Polpette di pesce agli agrumi su crema  
di melanzane al basilico e pomodorini €22  
Citrus fish balls on aubergine cream with basil  
and cherry tomatoes 3-9-12-\*\*

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

Costolette d'agnello alla scottadito €22  
Grilled lamb chops 13-\*

Tagliata di manzo al rosmarino  
con pomodorini e rucola €25  
Grilled beef topside with rosemary,  
cherry tomatoes and rocket 3

Tonno ai semi di sesamo, caramello  
al balsamico e cuori d'insalata €26  
Sesame seed tuna, balsamic caramel  
and lettuce hearts 3-5-\*

# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## CONTORNI Side Dishes

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| Cicoria ripassata<br>Sautéed chicory             | €9  |
| Patate al forno<br>Roasted potatoes              | €9  |
| Pomodorini all'insalata<br>Cherry tomatoes salad | €9  |
| Carciofi arrosto<br>Baked artichokes             | €10 |

## DOLCI Desserts

|                                                                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tiramisù 3-9-14                                                                                                                                   | €9  |
| Semifreddo agli agrumi siciliani<br>e mandarino tardivo di Ciaculli<br>Semifreddo with Sicilian citrus<br>and late Ciaculli mandarin 2-3-7-9-14-* | €10 |
| Crocante di mandorle con cuore<br>di amarena fondente<br>Almond brittle with dark cherry heart 2-3-7-9-14-*                                       | €10 |
| Crema Catalana<br>Catalan cream 2-3-7-9-14-*                                                                                                      | €10 |

## PERCORSO CIOCCOLATO Choco Journey

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Percorso Cioccolata<br>Choco Journey                       | €10 |
| Percorso cioccolata e Grappa<br>Choco Journey and Grappa   | €20 |
| Percorso cioccolata e Whiskey<br>Choco Journey and Whiskey | €20 |

## WINE SELECTION

### AL CALICE By the glass

A partire da Start from

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

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Acqua Minerale o Naturale<br>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.