

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

MENU

ANTIPASTI APPETIZERS

Tartare di baccalà islandese** con piselli e polvere di peperone crusco

*Icelandic cod** tartare with peas and crispy sweet pepper dust*

1, 2, 5, 11, 13

* *

€ 20

Tacos di polpo* con insalatina di peperoni e pico de gallo

Octopus tacos with sweet pepper salad and pico de gallo*

4, 9, 13

*

€ 22

Cialda croccante di pane con pastrami, spinacino e soffice di Bufala

Crispy bread wafer with pastrami, baby spinach and soft buffalo

mozzarella

3, 9, 12, 13

€ 21

Carpaccio di manzo** con stracciatella, maionese al basilico e crumble
di tarallo Napoletano

*Beef** carpaccio with soft buffalo mozzarella, basil mayonnaise and*

Neapolitan tarallo

1, 2, 3, 9, 13, 14

* *

€ 22

DEGUSTAZIONI *TASTING BOARDS*

Selezione di norcineria nostrana, miele e gherigli di noci

Selection of local butchery, honey and walnut kernels

2, 9, 13

€ 22

Tavola del Norcino e del Cesaro, miele e gherigli di noci

Selection of cured meats and cheeses, honey and walnut kernels

2, 3, 9, 13

€ 25

Percorso formaggi di varie stagionature, miele e gherigli di noci

*Cheese Board Selection of various maturations, honey and walnut
kernels*

2, 3, 13

€ 27

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Calamarata con polpo*, polvere di capperi

Calamarata pasta with octopus and caper powder*

4, 9, 12, 13, 14

*

€18

Candele di pasta fresca ripiene al Ragù di carne scelta ** vellutata al latte e salsa al prezzemolo

*Fresh pasta candles stuffed with Meat sauce ** Milk cream
and parsley sauce*

3, 9, 12, 13, 14

**

€ 16

Cavatello con pesto di basilico, scampi* crudi e emulsione acida

Cavatello pasta with basil pesto, raw langoustines and sour emulsion*

2, 3, 8, 9, 13, 14

*

€ 20

Cannellone con ricotta di pecora e spinaci su fondente di porro

*Cannellone filled with sheep's ricotta and spinach on a silky leek
fondue*

3, 9, 13, 14

€ 16

LA TRADIZIONE ROMANA AL DIANA'S
THE ROMAN TRADITION AT THE DIANA'S

Carbonara con Pecorino Romano DOP

Pasta with eggs, jowls guanciale, roman Pecorino cheese,
and black pepper

3, 9, 13, 14

€ 18

Cacio e pepe con pepe nero Madagascar bourbon

Pasta with Pecorino cheese, Madagascar bourbon black pepper

3, 9, 14

€ 18

Amatriciana con Pecorino romano dop

Pasta with jowls guanciale, roman Pecorino cheese,
tomatoes sauce and black pepper

3, 9, 13

**

€ 18

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Filetto** di ricciola con foglie di zucchine alla scapece e la loro crema

*Amberjack** fillet with marinated zucchini leaves "alla scapece"*

5, 12, 13

**

€ 23

Petto d'anatra e la melanzana

Duck breast and eggplant

12, 13

**

€ 24

Cube roll di black Angus** americano con insalata estiva

*American Black Angus** cube roll with summer salad*

12, 13

**

€ 24

Fagottino di verdure** con assoluto di pomodoro

*Vegetable** parcel with light tomato absolute*

2, 7, 9, 12, 13

**

€ 18

CONTORNI *SIDE DISHES*

Cicoria ripassata
Sautéed chicory

€ 9

Patate al forno
Roasted potato

€ 9

Pomodorini all'insalata
Cherry tomatoes salad

€ 9

Lattuga romana alla piastra
Grilled romaine lettuce

€ 9

DESSERTS

Tiramisù con cacao amaro del Perù
Tiramisu with bitter cocoa from Peru

3, 9, 13, 14

**

€10

Semifreddo alle pesche, gel di Cesanese
Peach semifreddo with Cesanese wine gel

3, 13, 14

**

€ 10

Dacquoise alle mandorle con cremoso al limone e basilico
Almond dacquoise with lemon cream and basil

2, 3, 9, 13, 14

*

€ 10

PERCORSO CIOCCOLATO

CHOCO JOURNEY

Il cioccolato prodotto a Modica, contrariamente a quanto avviene nel resto del mondo, non è mai passato alla lavorazione industriale, conservando così nel corso dei secoli un sapore autentico basato sulla purezza degli ingredienti e l'artigianalità della sua lavorazione, meritando così la denominazione di prodotto IGP.

The chocolate produced in Modica, contrary what happens in the rest of the world, has never passed through industrial processing, to preserving over the centuries an authentic flavor based on the purity of the ingredients and the craftsmanship of its processing, to deserving the designation of IGP product.

Percorso Cioccolata

Choco Journey

€10

Percorso Cioccolata e Grappa

Choco Journey and Grappa

€15

Percorso Cioccolata e Whiskey

Choco Journey and Whiskey

€15

VINO AL CALICE *WINE BY THE GLASS*

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*

* i prezzi indicati si intendono a partire da

* *prices shown are starting from*

DEGUSTAZIONE IBERICA
IBERIAN TASTING

Jamon Iberico De Bellota 100%

Iberian Pata Negra

9,13

€ 27

Jamon Iberico De Bellota 50%

Iberian Pata Negra

9,13

€ 22

Jamon Iberico De Bellota 50%, servito con bottiglia di Cava

Iberian Pata Negra, served with a Bottle of Cava

9,13

€ 45

*Burro della Normandia e Acciuga del Cantabrico "00", servite con
pane caldo*

*Normandy butter and Cantabrian anchovies "00", served with toasted
bread*

2,3,9

€21

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

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

** Prodotti abbattuti 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. 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*

**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.