AG HOTELS

FESTIVE *Season*

• 2026 •



AGHOTELS.IT

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

Christmas Eve Dinner

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 2,5,13,14

Carpaccio di tonno affumicato con maionese al lime e cardamomo e calice di Franciacorta
Smoked Tuna Carpaccio, Lime & Cardamom Mayonnaise, served with a glass of Franciacorta

ANTIPASTO • STARTER 3,5,13

Tartare di salmone, cavolo rosso croccante e beurre blanc con olio piccante
Salmon Tartare, Crisp Red Cabbage, Beurre Blanc & Spiced Oil

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE 5,9,12,13

Ditali rigati con dentice, crema di zucca e timo
Ditali Pasta, Dentex, Pumpkin Cream & Thyme

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 5,9,13

Trancio di ombrina con panure alle erbe e giardiniera home made
Fillet of Meagre, Herb Crust & Homemade Giardiniera

DESSERT

Pangiallo Romano | *Traditional Roman Pangiallo* 1,2,3,9,13,14
Panettone, pandoro e torroncini | *Panettone, Pandoro & Traditional Italian Torrone Bites* 1,2,3,7,9,10,13,14

€ 85 per person VAT/IVA included (excluding wines)

Kids Menu

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 2.3.9.14

Supplì di riso e crocchè di patate
Rice supplì and potato croquettes

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE 3.9.12.14

Lasagna classica alla bolognese
Classic Bolognese lasagna

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 1.2

Fettina di manzo con patatine fritte
Beef escalope with french fries

DESSERT

Tiramisù al cioccolato bianco 2.3.7.11.14
White chocolate tiramisu 2.3.7.11.14
Pandoro 3.7.9.14

Acqua e un soft drink a scelta tra Coca-Cola e Fanta
Water and 1 soft drink of your choice between Coca-Cola and orange soda

€50 per bambino, dai 4 ai 12 anni • Gratuito per bambini da 0 a 3 anni
€50 per child, ages 4 to 12 • Complimentary for children aged 0 to 3

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

New Year's Eve

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 1,2,6,7,8,9,11,13

Gambero al panko e salsa teriyaki e calice di champagne
Panko-Crusted Prawn, Teriyaki Sauce, served with a glass of Champagne

ANTIPASTI • STARTERS

Sfera di dentice mantecato e maionese al lime 1,5,9,14
Whipped Dentex Mousse, Lime Mayonnaise 1,5,9,14

Filetto di triglia, zucca marinata e salsa di bufala affumicata 3,5,13
Red Mullet Fillet, Marinated Pumpkin & Smoked Buffalo Mozzarella Sauce 3,5,13

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE

Paccheri con ricciola e pomodorino del piennolo, aceto balsamico e gel all'erba cipollina 5,9,12,13,14
Paccheri Pasta, Amberjack & Piennolo Cherry Tomatoes, Balsamic Vinegar & Chive Gel 5,9,12,13,14

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 2,5,6,7,13

Filetto di Pesce San Pietro, scarola stufata con uvetta, pinoli e salsa al vino rosso
John Dory fillet with braised escarole, raisins, pine nuts and red wine sauce

DESSERT

Millefoglie, cremoso al mandarino e bucce di agrumi canditi con scaglie di cioccolato fondente 1,2,3,9,13,14
Mille-Feuille, Mandarin Cream, Candied Citrus Peel & Dark Chocolate Shavings 1,2,3,9,13,14

Pandoro, panettone e torroncini | Pandoro, Panettone and Torrone Bites 1,2,3,7,9,10,13,14

MEZZANOTTE 12,13

Lenticchie e cotechino
Lentils and Cotechino

€ 200 per person VAT/IVA included (excluding wines)

Kids Menu

BENVENUTO DELLO CHEF • CHEF'S WELCOME 2.3.9.14

Supplì di riso e crocchè di patate
Rice supplì and potato croquettes

PRIMO PIATTO • FIRST COURSE 3.9.12.14

Lasagna classica alla bolognese
Classic Bolognese lasagna

SECONDO PIATTO • MAIN COURSE 1.2

Fettina di manzo con patatine fritte
Beef escalope with french fries

DESSERT

Tiramisù al cioccolato bianco 2.3.7.11.14
White chocolate tiramisu 2.3.7.11.14
Pandoro 3.7.9.14

Acqua e un soft drink a scelta tra Coca-Cola e Fanta
Water and 1 soft drink of your choice between Coca-Cola and orange soda

€50 per bambino, dai 4 ai 12 anni • Gratuito per bambini da 0 a 3 anni
€50 per child, ages 4 to 12 • Complimentary for children aged 0 to 3

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.

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.

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.