

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

 @dianasplaceofficial

 @dianasplaceofficial

Antipasti Starter

Tartare di manzo con senape
alle due consistenze, grani e delicata
**Beef tartare with two-grain and
delicate mustard textures** €14

Bocconcini di baccalà su vellutata di ceci
**Codfish bite on a layer
of chickpea cream** €12

Alici del Cantabrico
servite con pane caldo tostato e burro
**Cantabrian anchovies
served with warm bread and butter** €18

Salmone Scozzese affumicato
servito con pane caldo tostato e burro
**Scottish smoked salmon
served with warm toasted bread and butter** €18

Crostino di burrata, cipolla rossa
di Tropea e alici
**Burrata crouton, Tropea red onion
and anchovy colatura** €11

Strudel croccante con verdure
di stagione, pomodorini e origano fresco
**Crispy strudel with seasonal
vegetables, cherry tomatoes and fresh oregano** €10

Millefoglie di parmigiana con melanzana,
pomodoro, basilico e mozzarella
**Millefeuille parmigiana
with eggplant, tomato,
basil and mozzarella cheese** €10

Frittata di zucchine
e cipolla rossa di Tropea
**Frittata of zucchini
and Tropea red onion** €8

La Bufala The Buffalo Mozzarella

Bufala con prosciutto crudo di Parma
Buffalo with raw Parma ham €17

Mozzarella con pomodori semi secchi
e bottarga di Orbetello
**Mozzarella with semi-dry tomatoes
and Orbetello bottarga** €15

Burrata con alici del Cantabrico
Burrata with Cantabrian anchovies €15

La nostra cantina Our winery

Più di mille etichette della migliore "Maison",
dall'Italia e dal Mondo

**More than a thousand labels from the best
"Maison", from Italy and the World**

Degustazioni Tastings

Riserve di stagionature di Parmigiano
Reggiano con salse
**Reserves of seasonings of Parmigiano
Reggiano with sauces** €12

Selezioni di salumi
Selection of cured cuts €12

Selezione di salumi e formaggi
Selection of cured cuts and cheeses €14

Percorso di formaggi
Selection of cheese €16

Insalate Salads

Royalfresh
Rucola, feta, pomodori piccadilly,
olive Itrane, taralli sbriciolati
**Arugula, feta, piccadilly tomatoes,
Itrane olives, crumbled taralli** €10

Diana
insalata, rucola, fiocchi di latte,
salmone, frutta secca
**Salad, arugula, cottage cheese,
salmon, dried fruit** €12

Caesar
petto di pollo fritto, insalata,
salsa Caesar, bacon,
scaglie di parmigiano, crostini
**Fried chicken breast, salad,
Caesar sauce, bacon,
parmesan shavings, croutons** €12

Al Calice By The Glass

Brut
Sparkling wine €10

Franciacorta
Franciacorta €12

Champagne
Champagne €15

Bianchi media struttura
Medium structured white wines €9

Bianchi strutturati
Structured white wine €11

Rossi media struttura
Medium structured red wines €11

Rossi Strutturati
Structured red wine €13

Acqua Minerale o Naturale
Natural or Mineral Water €3

Saremo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie,
vi preghiamo di informare il nostro staff, in modo da potervi aiutare a fare la scelta informata o alternativa

We will be happy to provide information about the ingredients used in the preparation of the recipes. If you have specific dietary needs or any allergies, please inform our staff so that we can help you make the informed or alternative choice

Diana's Place

 @dianasplaceofficial

 @dianasplaceofficial

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

Primi Piatti First Courses

Zuppa del giorno
Soup of the day €10

Gnocchi di patate della Sila
su vellutata di zucca Mantovana
e gocce di gorgonzola Piemontese
*Sila potato gnocchi
on velvety Mantuan pumpkin
and drops of Piemontese gorgonzola* €13

Lasagna con ragù di bolognese
su letto di besciamella
*Lasagna with Bolognese ragu
served on a layer of béchamel sauce* €13

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di
burrata di bufala con pomodorino
datterino e basilico
*Egg pasta ravioli filled with
burrata di bufala cheese
with cherry tomatoes and basil* €12

Pasta ai tre pomodori e basilico fresco
Three tomato pasta with fresh basil €13

Pasta con alici del Cantabrico mantecata
al burro e briciole di pane croccante
*Pasta with Cantabrian anchovies whipped
with butter and crusty bread crumbs* €13

Carbonara
*Eggs, Roman pecorino cheese,
guanciale and pepper* €12

Cacio e Pepe
Roman pecorino cheese and pepper €12

Amatriciana
*Tomato sauce, guanciale
and Roman pecorino cheese* €12

Gricia
*Roman pecorino cheese, pepper
and guanciale* €12

Secondi Piatti Second Courses

Polpette al sugo alla romana
Meatballs with Roman-style sauce €13

Pollo e peperoni
Chicken and pepper €15

Saltimbocca alla romana
Roman-style saltimbocca €15

Costoletta d'agnello alla scottadito
Grilled lamb chop €15

Roast-beef di manzo
Beef roast-beef €15

Tagliata di manzo alla griglia con mosto
d'uva e zucchine
*Grilled beef tagliata
with grape must sauce
and zucchini* €20

Filetto di tonno scottato alla piastra
Seared grilled tuna fillet €19

Fritto di calamari e gamberi
dell' Equador al cartoccio
*Fried squid and shrimp
from Equador baked in foil* €18

Trancio di spigola in guazzetto
con pomodorini pachino,
olive taggiasche e pinoli
*Slice of sea bass in stew
with cherry tomatoes,
Taggiasche olives and pine nuts* €20

Polpo rosticcato
con crema di zucca mantovana
*Roasted octopus
with cream of Mantuan pumpkin* €19

Contorni Side Dishes

Cicoriotta di campo
Wild chicory €6

Patate al forno
Baked potatoes €6

Verdure di stagione
Seasonal vegetables €8

Carciofi romaneschi
alla cafona sott'olio
*Romanesque artichokes
"alla cafona" in oil* €8

Dolci Desserts

Tiramisù
Tiramisù €7

La Sacher
The Sacher €7

Crema brulè con frutti bosco
Crema brulè with berries €7

Frollino di ricotta e pere
Ricotta and pear shortbread €7

Crostata di ricotta e visciole
Ricotta and sour cherry tart €7

Torta alle fragole
Strawberry cake €7

Pancake & Waffle
Sciroppo d'acero *Maple syrup*
Cioccolato *Chocolate*
Panna *Cream*
Frutti di bosco *Berries* €7

Saremo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie,
vi preghiamo di informare il nostro staff, in modo da potervi aiutare a fare la scelta informata o alternativa

We will be happy to provide information about the ingredients used in the preparation of the recipes. If you have specific dietary needs or any allergies, please inform our staff so that we can help you make the informed or alternative choice