

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

 @dianasplaceofficial

 @dianasplaceofficial

Antipasti Starter

Tartare di manzo con senape €18
alle due consistenze, grani e delicata
**Beef tartare with two-grain and
delicate mustard textures**

Baccalà mantecato, vellutata di ceci e rosmarino €16
**Creamed cod,
chickpea cream and rosemary**

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

Salmone Scozzese affumicato €20
servito con pane caldo tostato e burro
**Scottish smoked salmon
served with warm toasted bread and butter**

Millefoglie di parmigiana con melanzana, €13
pomodoro, basilico e mozzarella
**Millefeuille parmigiana
with eggplant, tomato,
basil and mozzarella cheese**

La Bufala The Buffalo Mozzarella

Bufala con prosciutto crudo di Parma €18
Buffalo with raw Parma ham

Mozzarella con pomodori semi secchi €16
e bottarga di Orbetello
**Mozzarella with semi-dry tomatoes
and Orbetello bottarga**

Burrata con alici del Cantabrico €16
Burrata with Cantabrian anchovies

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 €13
Reggiano con salse
**Reserves of seasonings of Parmigiano
Reggiano with sauces**

Selezioni di salumi €16
Selection of cured cuts

Selezione di salumi e formaggi €17
Selection of cured cuts and cheeses

Percorso di formaggi €16
Selection of cheese

Insalate Salads

Royalfresh €13
Rucola, feta, pomodori piccadilly,
olive Itrane, taralli sbriciolati
**Arugula, feta, piccadilly tomatoes,
Itrane olives, crumbled taralli**

Diana €14
insalata, rucola, fiocchi di latte,
salmone, frutta secca
**Salad, arugula, cottage cheese,
salmon, dried fruit**

Caesar €14
petto di pollo fritto, insalata,
salsa Caesar, bacon,
scaglie di parmigiano, crostini
**Fried chicken breast, salad,
Caesar sauce, bacon,
parmesan shavings, croutons**

Al Calice By The Glass

Brut €10
Sparkling wine

Franciacorta €12
Franciacorta

Champagne €15
Champagne

Bianchi media struttura €9
Medium structured white wines

Bianchi strutturati €11
Structured white wine

Rossi media struttura €11
Medium structured red wines

Rossi Strutturati €13
Structured red wine

Acqua Minerale o Naturale €3
Natural or Mineral Water

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

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

 @dianasplaceofficial

 @dianasplaceofficial

Primi Piatti First Courses

Zuppa del giorno
Soup of the day €13

Gnocchi di patate
ai porcini, timo e guanciale
**Potato gnocchi
with porcini mushrooms, thyme and guanciale** €15

Lasagna con ragù di bolognese
su letto di besciamella
**Lasagna with Bolognese ragu
served on a layer of béchamel sauce** €15

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** €15

Pasta ai pomodorini e basilico fresco
Pasta with colour cherry tomatoes & fresh basil €13

Pasta della Tradizione Roman Pasta

Carbonara
**Eggs, Roman pecorino cheese,
guanciale and pepper** €14

Cacio e Pepe
Roman pecorino cheese and black pepper €14

Amatriciana
**Tomato sauce, guanciale
and Roman pecorino cheese** €14

Gricia
**Roman pecorino cheese, pepper
and guanciale** €14

Secondi Piatti Second Courses

Polpette al sugo alla romana
Meatballs with Roman-style sauce €15

Saltimbocca alla romana
Roman-style saltimbocca €15

Costoletta d'agnello alla scottadito
Grilled lamb chop €18

Roast-beef di manzo
Beef roast-beef €20

Tagliata di manzo alla griglia con mosto
d'uva e zucchine
**Grilled beef tagliata
with grape must sauce
and zucchini** €24

Filetto di tonno scottato alla piastra
Seared grilled tuna fillet €22

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** €24

Polpo rosticcato
con crema di zucca mantovana
**Roasted octopus
with cream of Mantuan pumpkin** €22

Contorni Side Dishes

Cicoriotta di campo
Wild chicory €8

Patate al forno
Baked potatoes €8

Carciofi freschi alla romana
Romanesque artichokes €8

Dolci Desserts

Tiramisù
Tiramisù €7

Cheesecake
Cheesecake €7

Mousse al cioccolato
Chocolate mousse €7

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