

# 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 €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.