

# Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

 @dianasplaceofficial

 @dianasplaceofficial

## Antipasti Starter

Tartare di manzo con senape alle due consistenze, grani e delicata <sup>6/10</sup>  
**Beef tartare with two-grain and delicate mustard textures** €22

Cuore di baccalà pastellato al peperone crusco, fondente di pomodoro <sup>1/4/5/8</sup>  
**Heart of codfish pastel with crusco pepper, tomato fondant** €21

Salmone affumicato con formaggio cremoso, spinaci baby, cipollina e crostini <sup>4/7/12</sup>  
**Smoked salmon with cream cheese, baby spinach, spring onion and bread crumbs** €23

Parmigiana di melanzane, pomodoro basilico e fiordilatte <sup>5/7</sup>  
**Parmigiana of aubergines, tomato basil and fiordilatte cheese** €16

Alici del cantabrico servite con pane caldo e burro morbido <sup>1/4/5/7/12</sup>  
**Anchovies from the Cantabrian served with warm bread and soft butter** €20

## La Bufala The Buffalo Mozzarella

Mozzarella di Bufala campana con prosciutto crudo di Parma 24 mesi <sup>7</sup>  
**Buffalo mozzarella from Campania with 24-month Parma ham** €20

Caprese di bufala pomodoro e origano <sup>7</sup>  
**Buffalo caprese with tomato and oregano** €18

Mozzarella con pomodorini semi dry e bottarga di muggine <sup>4/7/12</sup>  
**Mozzarella with semi-dried cherry tomatoes and mullet roe** €18

Burrata fresca con alici del cantabrico <sup>7/12</sup>  
**Fresh burrata with anchovies from the Cantabrian** €18

## 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

Selezioni di salumi italiani <sup>12</sup>  
**Selection of italian cured cuts** €18

Selezione di salumi e formaggi <sup>7/12</sup>  
**Selection of cured cuts and cheeses** €20

Percorso di formaggi nazionali <sup>7</sup>  
**Selection of national cheese** €18

## Insalate Salads

Diana  
misticanza, rucola, fiocchi di latte, salmone affumicato, noci <sup>7/8</sup>  
**Mysticanza, arugula, cottage cheese, smoked salmon, walnuts** €16

Caesar  
pollo croccante, insalata, salsa Caesar, bacon, scaglie di grana, crostini <sup>1/5/7/12</sup>  
**Crispy chicken, salad, Caesar sauce, bacon, grana shavings, croutons** €16

Royalfresh  
Rucola, feta, pomodorini piccadilly, olive Itrane, taralli sbriciolati <sup>1/7</sup>  
**Arugula, feta, piccadilly tomatoes, Itrane olives, crumbled taralli** €15

## 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

# Diana's Place

 @dianasplaceofficial

 @dianasplaceofficial

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

## Primi Piatti First Courses

Lasagna con ragù di bolognese  
su letto di besciamella <sup>1/7/9/12</sup> €18

**Lasagna with Bolognese ragu  
served on a layer of béchamel sauce**

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di  
burrata di bufala con pomodorini  
ed emulsione di basilico <sup>1/7</sup> €17

**Egg pasta ravioli filled with  
burrata di bufala cheese  
with cherry and basil emulsion**

Cavatelli freschi al pesto di basilico,  
fagiolini, patate e fondente di parmigiano <sup>1/7/9</sup> €17

**Fresh cavatelli with basil pesto, green  
beans, potatoes and Parmesan fondue**

Pasta di Gragnano al pomodoro del piennolo  
del Vesuvio e basilico fresco <sup>1</sup> €15

**Gragnano pasta with Vesuvius piennolo tomatoes  
and basil**

Vellutata del giorno con prodotti di stagione €15

**Cream of the day with seasonal products**

## Pasta della Tradizione Roman Pasta

Carbonara <sup>1/3/7</sup> €16

**Eggs, Roman pecorino cheese,  
guanciale and pepper**

Cacio e Pepe <sup>1/3/7</sup> €16

**Roman pecorino cheese and black pepper**

Amatriciana <sup>1/3/7</sup> €16

**Tomato sauce, guanciale  
and Roman pecorino cheese**

Gricia <sup>1/3/7</sup> €16

**Roman pecorino cheese, pepper  
and guanciale**

## Secondi Piatti Second Courses

Polpette al sugo alla romana <sup>1/7/9</sup> €18

**Meatballs with Roman-style sauce**

Saltimbocca alla romana <sup>1/12</sup> €19

**Roman-style saltimbocca**

Costolette d'agnello alla scottadito €22

**Grilled lamb chops**

Suprema di pollo in dolce cottura alla cacciatora €18

**Chicken Suprema in sweet cacciatore sauce**

Tagliata di manzo alla griglia con verdure  
di stagione al burro nocciola <sup>7</sup> €26

**Grilled beef tagliata  
seasonal vegetables in hazelnut butter**

Tatakya di tonno al pistacchio e amarene <sup>4/5/12</sup> €24

**Tatakya tuna with pistachio and sour cherries**

Ricciola scottata al profumo d'arancia,  
crumble salato e germogli <sup>1/4</sup> €26

**Seared Amberjack with orange aroma,  
savory crumble and germs**

Polpo rosticcato cremoso di zucchine €24

alla scapece e gocce di bufala <sup>4/7/12</sup>

**Roasted octopus  
with creamy zucchini scapece and buffalo drops**

## Contorni Side Dishes

Cicoria ripassata €8

**Sautéed chicory**

Patate al forno €8

**Baked potatoes**

Insalata di pomodori €8

**Tomato Salad**

## Dolci Desserts

Tiramisù <sup>1/3/7</sup> €8

**Tiramisù**

Cheesecake <sup>1/7</sup> €8

Mousse tropicale al mango <sup>1/7</sup> €8

**Tropical mango mousse**

Crostata di ricotta e visciole <sup>1/7</sup> €8

**Ricotta and sour cherry tart**