

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

ANTIPASTI ~ APPETIZERS

- Tartare di manzo con senape alle due consistenze, grani e delicata €22
Beef tartare with a delicate two-grain mustard 6-10
- Cuore di baccalà pastellato al peperone crusco, fondente di pomodoro €21
*Heart of codfish in batter with crusco peppers, tomato fondant 1-4-5-8**
- Salmone affumicato con formaggio cremoso, spinaci baby, cipollina e crostini €23
Smoked salmon with creamed cheese, baby spinach, spring onion and toasted croutons 4-7-12
- Parmigiana di melanzane, pomodoro basilico e fiordilatte €16
*Aubergine lasagne layered, tomatoes basil and fresh creamy mozzarella cheese 5-7**
- Alici del cantabrico servite con pane caldo e burro morbido €20
Cantabrian Anchovies served on warm bread and soft butter 1-4-5-7-12

LA BUFALA ~ CAMPANIA'S BUFFALO MOZZARELLA

- Mozzarella di Bufala campana con prosciutto crudo di Parma 24 mesi €20
Buffalo mozzarella cheese with 24-month cured Parma ham 7
- Caprese di bufala pomodoro e origano €18
Caprese salad with Buffalo mozzarella fresh tomatoes and oregano 7
- Mozzarella con pomodorini semi dry e bottarga di muggine €18
Mozzarella with semi-dried cherry tomatoes and mullet roe 4-7-12
- Burrata fresca con alici del cantabrico €18
Fresh burrata with anchovies from the Cantabrian 7-12

DEGUSTAZIONI ~ TASTING BOARDS

- Selezioni di salumi italiani €18
Selection of cured meats 12
- Selezione di salumi e formaggi €20
Selection of cured meats and cheeses 7-12
- Percorso di formaggi nazionali €18
Cheese Board Selection 7

INSALATE ~ SALADS

- Diana €16
misticanza, rucola, fiocchi di latte, salmone affumicato, noci
Baby lettuce, rocket leaves, cottage cheese, smoked salmon, walnuts 7-8
- Caesar €16
pollo croccante, insalata, salsa Caesar, bacon, scaglie di grana, crostini
*Crispy chicken, lettuce, Caesar sauce, bacon, parmesan shavings, toasted croutons 1-5-7-12***
- Royalfresh €15
Rucola, feta, pomodorini piccadilly, olive Itrane, taralli sbriciolati
Rocket leaves, feta cheese, piccadilly tomatoes, Itrane olives, crumbled taralli crackers 1-7

PRIMI PIATTI ~ FIRST COURSES

- Lasagna con ragù di bolognese su letto di besciamella €18
*Lasagna with Bolognese beef sauce served on a layer of besciamel sauce 1-7-9-12**
- Ravioli di pasta all'uovo ripieni di burrata di bufala con pomodorini ed emulsione di basilico €17
*Egg pasta ravioli filled with creamy burrata bufala cheese with cherry tomato and basil cream 1-7***
- Cavatelli freschi al pesto di basilico, fagiolini, patate e fondente di parmigiano €17
Fresh past twirls with basil pesto, green beans, potatoes and Parmesan fondue 1-7-9
- Pasta di Gragnano al pomodoro del piennolo del Vesuvio e basilico fresco €15
Gragnano pasta with Vesuvius piennolo tomatoes and basil 1
- Vellutata del giorno con prodotti di stagione €15
*Cream soup of the day with seasonal ingredients **

PRIMI ROMANI ~ ROMAN STARTER DISHES

- Carbonara €16
Carbonara sauce 1-3-7
- Cacio e Pepe €16
Mature Goat cheese with black pepper 1-3-7
- Amatriciana €16
Amatriciana tomato, bacon and mature Goat cheese 1-3-7
- Gricia €16
Mature Goat cheese peppercorns and bacon 1-3-7

*Abbatuto in loco - ** prodotto congelato all'origine *Blast-chilled on site - ** product frozen at origin

Elenco Allergeni: 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini
Allergen List: 1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk products 8. Nuts 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulfites - 13. Mollusks - 14. Lupins



SECONDI PIATTI ~ MAIN COURSES

Polpette al sugo alla romana <i>Meatballs with Roman-style sauce 1-7-9*</i>	€18
Saltimbocca alla romana <i>Veal cutlet with fresh sage leaves and ham 1-12*</i>	€19
Costolette d'agnello alla scottadito <i>Grilled lamb chops **</i>	€22
Suprema di pollo in dolce cottura alla cacciatora <i>Chicken Supreme in a sweet tomato and onion sauce*</i>	€18
Tagliata di manzo alla griglia con verdure di stagione al burro nocciola <i>Grilled beef topside with seasonal vegetables in hazelnut butter 7*</i>	€26
Tataky di tonno al pistacchio e amarene <i>Tataky tuna with pistachio nuts and sour cherries 4-5-12*</i>	€24
Ricciola scottata al profumo d'arancia, crumble salato e germogli <i>Seared Amberjack with orange aroma, savoury crumble and beansprouts 1-4*</i>	€26
Polpo rosticcato cremoso di zucchine alla scapece e gocce di bufala <i>Roasted octopus with creamy courgette sauce and buffalo cheese drops 4-7-12**</i>	€24

CONTORNI ~ SIDE DISHES

Cicoria ripassata <i>Sautéed chicory</i>	€8
Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€8
Insalata di pomodori <i>Tomato Salad</i>	€8

DOLCI ~ DESSERTS

Tiramisù 1-3-7*	€8
Cheesecake 1-7*	€8
Mousse tropicale al mango <i>Tropical mango mousse 1-7*</i>	€8
Crostata di ricotta e visciole <i>Sour cherry and cottage cheese tart 1-7</i>	€8

Diana's Place

WINE SELECTION

AL CALICE ~ BY THE GLASS

Brut <i>Sparkling wine</i>	€10
Franciacorta <i>Franciacorta</i>	€12
Champagne <i>Champagne</i>	€15
Bianchi media struttura <i>Medium hearty white wines</i>	€9
Bianchi strutturati <i>Strong white wines</i>	€11
Rossi media struttura <i>Medium structured red wines</i>	€11
Rossi strutturati <i>Structured red wine</i>	€13

Acqua Minerale o Naturale <i>Still or Sparkling mineral water</i>	€3
--	----

LA NOSTRA CANTINA OUR WINERY

Più di mille etichette delle migliori "Maison"
dall'Italia e dal Mondo

*More than a thousand different labels from the
best "houses" of Italy and around the World*

 @dianasplaceofficial

 @dianasplaceofficial

*Abbatuto in loco - ** prodotto congelato all'origine *Blast-chilled on site - ** product frozen at origin

Elenco Allergeni: 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini
Allergen List: 1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk products 8. Nuts 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulfites - 13. Mollusks - 14. Lupins