

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

ANTIPASTI ~ APPETIZERS

- Tartare di manzo con senape alle due consistenze, grani e delicata €23
Beef tartare with a delicate two-grain mustard 6-10
- Cuore di baccalà fritto, cremoso di ceci ed olio al rosmarino €22
Fried heart of codfish chickpea cream sauce and rosemary oil 1-4-5-8*
- Salmone fumé ed il suo caviale con composta di avocado e lime €24
Smoked salmon and caviar, with avocado and lime mixture 4-7-12
- Parmigiana di melanzane, salsa di pomodoro basilico e fiordilatte €17
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 1-12
- 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 €17
misticanza, rucola, fiocchi di latte, salmone affumicato, noci
Baby lettuce, rocket leaves, cottage cheese, smoked salmon, walnuts 7-8
- Caesar €18
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 €16
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 alla bolognese €18
su fondo di besciamella
Lasagna with Bolognese beef sauce served on a layer of besciamel sauce 1-7-9-12*
- Ravioli di pasta all'uovo ripieni di brasato di carne, fonduta di parmigiano e tartufo nero pregiato €22
Egg pasta ravioli filled with pot braised meat, parmesan fondue and black truffle 1-3-7-8-12**
- Cavatelli freschi con ragù di coniglio, pomodorini disidratati e funghi autunnali €20
Fresh past twirls in rabbit ragout with dried cherry tomatoes and autumn mushrooms 1-7-9
- Pasta di Gragnano con pomodoro del piennolo del Vesuvio, estratto di basilico e burrata €18
Gragnano pasta with Vesuvius piennolo tomatoes with basil extract and burrata cheese 1-7
- Vellutata del giorno con prodotti di stagione €16
*Cream soup of the day with seasonal ingredients**

DIANA REINTERPRETA LA TRADIZIONE

DIANA REVISITS THE TRADITION

- Carbonara con tartufo nero €25
Carbonara sauce with black truffle 1-3-7
- Cacio e Pepe con carciofi croccanti €21
Mature Goat cheese with black pepper and crispy artichokes 1-3-7
- Amatriciana di tonno e cipolla di Tropea IGP €23
Amatriciana tomato, with tuna and Tropea onion IGP 1-3-7
- Gricia e porcini €24
Mature Goat cheese peppercorns, bacon and porcini mushrooms 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 alla romana al sugo e pecorino <i>Meatballs Roman-style with sauce and goat cheese 1-7-9*</i>	€22
Saltimbocca alla romana <i>Veal cutlet with fresh sage leaves and ham 1-12*</i>	€20
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>	€20
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
Tatakya di tonno al pistacchio e amarene <i>Tataky tuna with pistachio nuts and sour cherries 4-5-12*</i>	€25
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 rosticciato topinambur alle due consistenze <i>Roasted octopus with topinambur in two textures 4-7-12**</i>	€26

CONTORNI ~ SIDE DISHES

Cicoria ripassata <i>Sautéed chicory</i>	€8
Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€8
Carciofi arrosto <i>Baked artichokes</i>	€8

DOLCI ~ DESSERTS

Tiramisù 1-3-7*	€8
Cheesecake al caramello salato <i>Salted caramel cheesecake 1-7*</i>	€8
Millefoglie al cioccolato e frutti di bosco <i>Chocolate and berries puff pastry 1-3-7*</i>	€8
Scomposta 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*

 @dianasplaceromebistrot

 @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. Sulfités - 13. Mollusks - 14. Lupins