

PER INIZIARE

per iniziare

OSTRICHE

Perle Utah Beach n.3	€ 5
Regal n.4.....	€ 5
Pleiade Poget n.3.....	€ 5
Peter Pan n.6.....	€ 3

LE TARTARE

Manzo con caprino, misticanza e consommé.....	€ 14
Manzo con tartufo nero, acciughe, senape di meaux e uovo poché bio croccante.....	€ 16
Manzo con asparagi verdi, scorza nera croccante e gelato al Parmigiano Reggiano con aceto balsamico tradizionale di Modena	€ 16
Gamberi rosa, ricotta e gel di limone di Amalfi	€ 16
Tonno, porcini e mirtilli.....	€ 16

LA MOZZARELLA DI BUFALA 125 gr

con pomodoro	€ 12
con pomodori secchi, capperi di Salina, origano Siciliano, olive Taggiasche e misticanza	€ 14
con zucchine alla scapece, menta e polvere di cozze di Gaeta	€ 14
con prosciutto crudo	€ 16

GLI INTRAMONTABILI

Insalata di crudo di porcini.....	€ 14
Spiedino di gambero in pasta fillo.....	€ 18
Suppli tre sapori e tre panature	€ 7,5

*Cibo e
Vino*

Scopri il nostro menù:
gusto autentico ed equilibrato.

Sapremo consigliarti
il migliori abbinamenti con
le etichette della nostra Cantina.

Lasciati avvolgere
da questa esperienza!

DEGUSTAZIONI

degustazioni

Selezione di salumi e formaggi.....	€ 16
Selezione di salumi	€ 12
Riserve di stagionature di Parmigiano Reggiano con mostarda e aceto	€ 10

*La nostra
Cantina*

Più di mille etichette della migliore
"Maison", dall' Italia e dale Mondo

Un antico tempio del vino.

Cestino di pane e servizio € 2

PRIMI PIATTI

primi piatti

Tortellini di mortadella con fonduta di Parmigiano, aceto balsamico e soia.....	€ 16
Ravioli ripieni con burrata di bufala, serviti con gamberi, vongole e limone candito.....	€ 16
Cappellacci di pollo San Bartolomé alla cacciatore su crema di cime di rapa e acciughe di Cetara.....	€ 15
Gnocchetti cacio & pepe con tartufo nero e liquirizia.....	€ 14
Risotto alla rapa rossa, gorgonzola e rucola.....	€ 16
Fettuccine caserecce con salsiccia di San Biagio, porcini e spuma di pecorino....	€ 14

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Tagliolini ai tre pomodori.....	€ 12
Spaghettoni alla chitarra "Pastificio Masciarelli" alla carbonara.....	€ 14
Mezzi rigatoni "Pastificio Mancini all'amatriciana.....	€ 14

SECONDI PIATTI

secondi piatti

Filetto di manzo con bernese e millefoglie di patate e porcini.....	€ 22
Diana's burger con manzo, scamorza affumicata, cipolla di Tropea caramellata, pomodoro, insalata e maionese di zenzero.....	€ 18
Coscia d'anatra con aceto di lampone, miele e cicorietta selvatica.....	€ 19
Filetto di salmone con cipolla gialla, focaccia, pomodorini, mandorle e nocciole, quenelle di carote.....	€ 24
Filetto di spigola con spinacini, gel di camomilla, yogurt greco al nero di seppia e pomodorini confit alla lavanda.....	€ 25
Ricciola con lamponi glassati, fondo di vitello e katsuobushi.....	€ 22

INSALATE e CONTORNI

insalate e contorni

Royalfresh.....	€ 8
rucola, feta, pomodori piccadilly, olive Itrane, taralli sbriciolati	
Diana.....	€ 13
insalata, rucola, fiocchi di latte, salmone, frutta secca	
Caesar.....	€ 12
petto di pollo fritto, insalata, maionese, uova sode, bacon, scaglie di parmigiano, crostini	
Cicorietta di campo.....	€ 6
Patate fritte.....	€ 6

DESSERT

dessert

Caprese con semifreddo di zabaione.....	€ 7
Tiramisù.....	€ 7
Millefoglie con crema di agrumi.....	€ 7
Cannoli ripieni di ricotta con granella di cioccolato e pistacchio.....	€ 7
Babà al rum, crema pasticcera e ciliegie marascate.....	€ 7
Gelato.....	€ 7
Frutta fresca.....	€ 7

*Vivi
l'esperienza*

Un viaggio continuo alla scoperta della cucina italiana.

Ogni piatto del menù crea un equilibrio armonioso al palato e piacevoli sensazioni memorabili!

Racconta la tua storia gourmet!

#dianasplace