Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

MENU

Antipasti *Appetizers*

Capasanta *, zucca, cialda al nero di seppia e glassa di aceto balsamico

Scallop, pumpkin, squid ink crisp and balsamic vinegar glaze*

4, 5, 8, 9, 13

* *

€ 20

Polenta fritta, Pulled pork **, broccolo romano e anacardi

*Fried polenta, pulled pork**, Romanesco broccoli and cashew nuts*

1, 2, 9, 11, 13

*

€ 20

Scamorza di vacca podolica, cime di rapa e tartufo nero pregiato

Podolica cow's milk scamorza, turnip tops and fine black truffle

3, 13

€ 20

Degustazioni *Tasting boards*

Selezione di norcineria nostrana, miele e gherigli di noci

Selection of local cured meats, honey and walnut kernels

€ 22

Tavola del Norcino e del Casaro, miele e gherigli di noci

Selection of cured meats and cheeses, honey and walnut kernels

2, 3, 13

€ 25

Percorso formaggi di varie stagionature, miele e gherigli di noci

Cheese Board Selection of various maturations, honey and walnut kernels

2, 3, 13

€ 27

Primi Piatti *First Courses*

Chicche di patate, gambero rosso *, zucca,
limone salato e bufala affumicata
*Potato dumplings, red prawn *, pumpkin, preserved lemon*
and smoked buffalo mozzarella

3 ,8, 9, 12, 13, 14

*

€25

Tagliolini burro, salvia e Katsuobushi
Tagliolini with butter, sage and katsuobushi

3, 5, 9, 13, 14

**

€ 21

Rigatoni al ragù del cacciatore, funghi pioppini
e scaglie di parmigiano reggiano 48 mesi
Rigatoni with hunter's ragù, pioppini mushrooms
and shavings of 48-month-aged Parmigiano Reggiano

3, 9, 12, 13

*

€ 23

LA TRADIZIONE ROMANA AL DIANA'S
THE ROMAN TRADITION AT THE DIANA'S

Carbonara con Pecorino Romano DOP
Pasta with eggs, jowls guanciale, roman Pecorino cheese,
and black pepper
3, 9, 13, 14

€ 25

Cacio e pepe con carciofi croccanti
Cacio e pepe with crispy artichokes

1, 2, 3, 9, 14

€ 21

Amatriciana con Pecorino romano dop
Pasta with jowls guanciale, roman Pecorino cheese,
tomatoes sauce and black pepper
3, 9 13, , 14
**
€ 20

Secondi Piatti *Main Courses*

Calamaro ** con aglio nero e cavolo cappuccio viola

*Squid** with black garlic and purple cabbage*

4, 5, 13

**

€ 25

Filetto di bovino ** adulto con funghi enoki e pastinaca

*Beef fillet** with enoki mushrooms and parsnip*

7, 9, 12, 13

**

€ 28

pescato all'amo ** con radicchio rosso precoce

e salsa ponzu home made

*Hook-caught fish** with early-season red radicchio and house-made*

ponzu sauce

5, 6, 7, 11, 13

**

€ 25

CONTORNI *SIDE DISHES*

Cicoria ripassata

Sautéed chicory

€ 9

Patate al forno

Roasted potato

€ 9

Pomodorini all'insalata

Cherry tomatoes salad

€ 9

Radicchio marinato e piastrato

Marinated and griddled radicchio

13

€ 9

Desserts

Tiramisù con cacao amaro del Perù
Tiramisu with bitter cocoa from Peru

2, 3, 9, 13, 14
**
€10

Pera al vino, gelato alla vaniglia e crumble al cioccolato fondente
Pear poached in wine, vanilla ice cream and dark chocolate crumble

3, 9, 13
**
€ 11

Semifreddo allo zabaione con croccante di nocciola
e chutney all'arancia
Zabaglione semifreddo with hazelnut brittle and orange chutney

2, 3, 13, 14
*
€ 11

Percorso cioccolato

Choco Journey

Il cioccolato prodotto a Modica, contrariamente a quanto avviene nel resto del mondo, non è mai passato alla lavorazione industriale, conservando così nel corso dei secoli un sapore autentico basato sulla purezza degli ingredienti e l'artigianalità della sua lavorazione, meritando così la denominazione di prodotto IGP.

The chocolate produced in Modica, contrary what happens in the rest of the word, has never passed through industrial processing, to preserving over the centuries an authentic flavor based on the purity of the ingredients and the craftsmanship of its processing, to deserving the designation of IGP product.

Percorso Cioccolata
Choco Journey
€10

Percorso Cioccolata e Grappa
Choco Journey and Grappa
€15

Percorso Cioccolata e Whiskey
Choco Journey and Whiskey
€15

Degustazione Iberica
Iberian Tasting

Jamon Iberico De Bellota 100%
Iberian Pata Negra
9, 13
€ 27

Jamon Iberico De Bellota 50%
Iberian Pata Negra
9, 13
€ 22

Jamon Iberico De Bellota 50%, servito con bottiglia di Cava
Iberian Pata Negra, served with a Bottle of Cava
9, 13
€ 45

Burro della Normandia e Acciuga del Cantabrico "00",
servite con pane caldo
Normandy butter and Cantabrian anchovies "00" ,
served with toasted bread
2, 3, 9
€21

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni: 1. Arachidi e derivati - **2.** Frutta con guscio
3. Latte e derivati - **4.** Molluschi e derivati - **5.** Pesce e derivati
6. Sesamo e derivati - **7.** Soia e simili - **8.** Crostacei e derivati
9. Glutine e derivati - **10.** Lupini e derivati - **11.** Senape e derivati
12. Sedano e derivati - **13.** Anidride solforosa e solfiti - **14.** Uova e derivati

* Prodotti congelati all'origine

** Prodotti abbattuti in casa

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del
Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list: 1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs
5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds - 7. Soybeans - 8. Crustaceans
9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard - 12. Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs
**Originally Frozen Product*
***Blast Chilling Products*

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.