

DIADEMA

WINE BAR & RESTAURANT

LA NOSTRA IDEA DI RISTORAZIONE: Our Food & Wine Philosophy

L'orto con le nostre verdure biologiche
The kitchen garden with our organic vegetables

Il frutteto, per la nostra marmellata
The fruit garden, for our marmalades

La selezione del nostro pane fatto in casa, con il lievito madre
The selection of homemade bread, with our yeast base

I dolci sfornati in casa ogni giorno
Daily baked cakes

La pasta tirata a mano, anche con i grani antichi
Hand stretched Pasta with ancient grains

La selezione dei migliori produttori di zona
A meticulous selection of local producers

La cantina dei nostri Vini Diadema ed una grande carta
Our cellar with Diadema Wines and a great wine list

L'Olio del nostro frantoio con le macine in pietra
The oil produced in the ancient mill with grindstone

Un gruppo di persone appassionate dell'eccellenza..
A staff made of people passionate about excellence..

Executive Consultant
Chef Duccio Prussi

Restaurant Manager & Sommelier
Serena Restuccia

Pastry & Baking Chef
Alain Liggia

Resident Chefs
Marcello Di Carlo
Luca Marongiu
Gabriele Nocentini

Le tre tartare € 14
Three flavoured steak tartares

Baccalà mantecato sul pane nero € 12
Creamed codfish on black bread

Flan di patate con cuore di Porcini € 14
Warm potatoes flan with Porcini mushrooms

Gran selezione di salumi del territorio e giardiniera
dell'orto € 12
Selection of local cold cuts with our kitchen garden pickled vegetables

Selezione di formaggi locali con mostarde confetture
e frutta secca € 14
Local cheese selection with mustard, marmalades, warm bread and dried fruit

.....

Ravioli cacio e pere con le spezie dell'orto € 12
Ravioli filled with cheese, pears and spices from the garden

Lasagnetta di salsiccia, zucca e porri € 12
Lasagna with sausage, pumpkin, leeks

Pappardelle di grani antichi con ragù di cinghiale € 15
Pappardelle home-stretched from ancient grains with wildboar sauce

Tagliolino all'uovo con tartufo fresco toscano € 22
Tagliolini pasta with fresh Tuscan Truffle

La Ribollita dell'Orto € 12
Tuscan bread soup and garden vegetables

.....

Filetto Diadema con riduzione di vino e puré di patate € 25
Diadema fillet with reduction of our wine and mashed potatoes

Peposo dell'Impruneta di guancia di vitello
con fagioli bianchi € 20
Typical "Peposo" Veal cheek stewed in wine and pepper grains with white beans

Rollé di galletto ripieno alle spezie e tartufo
con patate € 18
Coquerel roll filled with garden spices and truffle, with roasted potatoes

I tre piccoli burger del territorio, con patate € 18
Our signature selection of small burgers with roasted potatoes

Baccalà cotto a bassa temperatura
su vellutata di ceci € 18
Codfish baked at low temperature served on chickpeas cream

Burger vegetariano con puré e radicchio € 16
Vegetarian Burger with mashed potatoes & radicchio

.....

MENU PER BAMBINI

KIDS MENU

Oltre a ciò che potete vedere nel menu, proponiamo per i vostri
bambini

Besides what you see in our menu, we can propose you for your kids:

Pasta corta o spaghetti con diversi tipi di salse fatte in casa,
come

Short or long pasta with different kind of fresh & homemade sauces, such as:

- Salsa di pomodoro/Tomato sauce
 - Il nostro Olio e parmigiano/Our Extra Vergin Olive Oil & Parmesan
cheese
 - Pesto (Basil, Garlic & Pine nuts)
 - Ragù Bolognese/Bolognese ragù sauce
- € 10

Petto di pollo alla piastra con patate arrosto o puré o insalata/
Chicken breast with baked potatoes or mashed potatoes or salad
€ 12

Piccoli Burgers con patate arrosto/
Small burgers with roasted potatoes
€ 14

TASTING MENU

€ 60

Amuse bouche dello Chef
Our Chef's welcome

Tartare al Tartufo
Truffle tartare

Ravioli cacio e pere con le spezie dell'orto
Ravioli filled with cheese, pears and spices from the garden

Baccalà su vellutata di ceci
Baked codfish served with chickpeas cream

Rollé di galletto ripieno alle spezie e tartufo
Coquerel roll with garden spices and truffle

Crema bruciata al profumo di Rosmarino e Ginger
Crème brûlée flavored with Rosemary & Ginger

.....

L'abbinamento dei vini della nostra Sommelier € 22
Our Sommelier's wine pairing choice

La selezione del pane fresco con l'olio Diadema e coperto € 3
The selection of our homemade bread, our Diadema Evo and cover charge

Tutti i prezzi hanno IVA INCLUSA
All prices include VAT

Preghiamo di segnalare eventuali allergie
ed intolleranze alimentari ante l'ordine.

In mancanza di prodotto fresco potremmo utilizzare
prodotti freschi abbattuti, non surgelati.

We kindly ask you to inform the staff about your allergies or food intolerance.
In absence of fresh product, fresh frozen products might be used.