

# 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

Pastry & Baking Chef  
Alain Liggia

Restaurant Manager & Sommelier  
Serena Restuccia

Resident Chefs  
Alessio Leporatti  
Leonardo Nocenzi

Gran selezione di Salumi del territorio € 12  
**Our Great Selection of local Cold cuts**

Tartare al coltello ed il tuo tocco finale € 14  
**Flavoured steak Tartares finished as You prefer**

Il nostro Uovo poché in panatura su vellutata di Primosale e Asparagi € 10  
**Breaded poché egg, cream of Primosale Cheese and Asparagus**

Lingotto di Zucchine dell'Orto e nepitella € 12  
**Zucchini flan with Nepitella herb**

Polpo croccante alla Curcuma con Patate e Fagiolini € 12  
**Crouch Octopus with Turmeric spice, potatoes and green beans**

.....

Le Piramidi di Brasato fatte in casa su Salsa Mugellana € 12  
**Homemade Ravioli filled with braised beef on Tuscan potatoes Sauce**

Gnudi di Ricotta e Cavolo nero € 12  
**Tuscan typical Gnocco made with Ricotta cheese and black Cabbage**

Maltagliati con ragù di Cinghiale € 14  
**Homemade Maltagliati with wildboar sauce**

Risotto ai carciofi con Topinambur e Gambero € 16  
**Artichoke Risotto with Topinambur and Shrimp**

La Farinata di polenta con Cavolo Nero e Salsiccia € 12  
**Tuscan Polenta soup with black Cabbage and Sausage**

Peposo dell'Impruneta di guancia di vitello con fagioli bianchi € 18  
Typical "Peposo" Veal cheek stewed in wine and pepper grains with white beans

Galletto ripieno alle spezie e tartufo, con taccole saltate € 16  
Coquerel roll filled with garden spices and truffle, with Tuscan green beans

Pluma di Maiale cotto a bassa temperatura  
su puré di Patate e Finocchio € 18  
Pork "Pluma" fillet baked at low temperature on Fennel mashed potatoes

Pescato del giorno all'Inzimonio di spinaci € 20  
Reef Fish with "Spinach Inzimonio"

Sedano ripieno e quinoa soffiata € 14  
Celery and veggie cream with blowed quinoa salad

.....

#### **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/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

Il nostro Hamburger con patate € 16  
Our homemade Hamburger with potatoes

LA NOSTRA IDEA DI DESSERT  
**Our Dessert Philosophy**

I dolci sfornati in casa ogni giorno  
**Daily baked cakes or flans**

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

.....

Crema bruciata al profumo di Rosmarino  
**Crème Brulée flavoured with Rosemary**

Tortino di Mele e pinoli  
con crema inglese  
**Warm Apple cake with pine nuts & cream**

Tortino di cuore caldo alla nocciola  
e cioccolato con gelato al mascarpone  
**Warm Hazelnuts & Chocolate flan  
with Mascarpone ice-cream**

Giardino di frutta e..  
**Fruits, vegetables with herbs salad**

**€ 6**