

NEL MENU POSSONO ESSERE PRESENTI LE 14 SOSTANZE CONSIDERATE
ALLERGENI COME DA NORMATIVA IN VIGORE

In our menu you can find the following allergies

Le 14 sostanze sono:

Food ingredients that must be declared as allergens in the EU:

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)/Cereals containing gluten - (wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains)
- Crostatei/Crustaceans and products thereof
- Uova e prodotti derivati/Eggs and products thereof
- Pesce e prodotti derivati/Fish and products thereof
- Arachidi e prodotti derivati/Peanuts and products thereof
- Soia e prodotti derivati/Soybeans and products thereof
- Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)/Milk and products thereof
- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati/Nuts and products thereof
- Sedano e prodotti derivati/ Celery and products thereof
- Senape e prodotti derivati/Mustard and products thereof
- Semi di sesamo e prodotti derivati/ Sesame seeds and products thereof
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂/ Sulphur dioxide and sulphites and products thereof
- lupino e prodotti a base di lupino/ Lupin and products thereof
- molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof

.....

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.

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

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 Alessio Leporatti
Sous Chef Leonardo Nocenzi

Gran selezione di Salumi del territorio € 14
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 su vellutata di Primosale e Asparagi € 10
Poché egg, cream of Primosale Cheese and Asparagus

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

Alici marinate, pane alla beccafico, cipolla di Certaldo € 12
Marinated anchovies, bread crumble, onion from Certaldo Tuscan village

.....

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 Spinaci € 12
Tuscan typical Gnocco made with Ricotta cheese and spinach

Tagliolini fatti in casa *cacio e pepe* € 12
Homemade tagliolini pasta with Tuscan *cheese and pepper*

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

Risotto al lime e gamberi crudi € 16
Risotto with Lime and raw Shrimp

.....

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 temperature
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"

La nostra melanzana alla Parmigiana € 14
Our eggplant *Parmigiana*

.....

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 fritte o puré o insalata/
Chicken breast with fried potatoes or mashed potatoes or Salad
€ 12

Il nostro Burger con patate fritte € 14
Our homemade Burger with fried potatoes