

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 € 10
Poché egg, cream of Primosale Cheese

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 € 14
Homemade Ravioli filled with braised beef on Tuscan potatoes Sauce

Gnocco con cozze, bottarga e maggiorana € 12
Homemade Gnocco with Mussels, bottarga and marjoram

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

Maltagliati con ragù bianco dell'aia € 14
Homemade Maltagliati with white ragù sauce

Il nostro Risotto al pomodoro, origano e capperi € 14
Risotto with tomato, oregano and capers

.....

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

Petto d'anatra, carota al forno e scalogno marinato € 18
Duck breast, carrots and marinated shallot

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'Inzimino di spinaci € 20
Reef Fish with "Spinach Inzimino"

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 fitte 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