

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 Chef Alessio Leporatti
Sous Chef Neri Reggioli

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

Tartare al coltello con nocciola e Blue di pecora € 14
Steak Tartare with hazelnuts and local Blue cheese

Ali di razza e brodo di prosciutto € 12
Ray wings and Ham broth

Vellutata di ceci di Sorana e gamberi € 12
Tuscan Chickpeas cream & Shrimp

Carciofo in tre cotture € 12
Artichoke in three versions

.....

Ravioli con la nostre verdure in tre forme € 14
Three kind of homemade Ravioli filled with vegetables of our Garden

Pappardelle all'oliva taggiasca con ragù di Lepre € 14
Homemade Olive Pappardelle with Hare ragù

Risotto al fagiano tartufo nero e mandorle tostate € 16
Risotto with pheasant, Tuscan Truffle and toasted almonds

Spaghetto dell'Antico pastificio Fabbri con Rana Pescatrice e Polpo,
Capperi e briciole di pane € 16
Spaghetti from local artisan pastry factory with monkfish, octopus, capers and bread crumbs

Farinata con verdure del nostro orto € 10
"Farinata" corn soup with vegetables of our Garden

.....

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

Petto d'anatra, castagna del Casentino e ribes € 20
Duck breast, chestnut and currants

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

Pescato del giorno con porri e ceci € 22
Reef Fish with leeks and chickpeas

L'Orto d'Autunno € 14
Mix of Vegetables from our Garden

.....

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
 - Ragù Bolognese/Bolognese ragù sauce
 - Pesto/Basil Pesto
- € 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 Burger di carne con patate fritte o puré € 14
Our homemade Burger with fried potatoes or mashed potatoes