

DIADEMA

WINE BAR & RESTAURANT

LA NOSTRA FILOSOFIA DI RISTORAZIONE

Our Food & Wine Philosophy

Benvenuti nel nostro Diadema Wine Bar & Restaurant, un luogo di rara bellezza e fascino antico, dove le piccole cose assumono un valore autentico e prezioso. In questo borgo del 1500 la mente viaggia a ritroso, in un tempo in cui l'autenticità di un buon piatto viene onorata dall'eleganza di un vino che rispetti la terra antica su cui viene prodotto. È proprio questo rispetto il segreto della cucina del nostro Chef, Alessio Leporatti, sempre attento nella scelta delle materie prime, onorando le delizie di quest'angolo della Toscana e prediligendo i piccoli produttori che sono un po' la memoria storica di questo territorio. Una rilettura moderna dei piatti della tradizione in un viaggio culinario che incontra appieno tutto ciò che per noi è familiare e genuino.

*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 Farine di Grani Antichi Italiani
The Selection of Homemade Bread with Ancient Italian Grains*

*La Nostra Pasta Fresca, Tirata a Mano, e con Farine di Grani Antichi Italiani
Hand Stretched Fresh Pasta with Ancient Italian Grains*

*Selezione dei Migliori Produttori di Filiera
Meticulous Selection of Local Producers*

*La Cantina dei Nostri Vini "Diadema"
Our Cellar with Diadema Wines*

*L'Olio delle Olive del Chianti, Macinate a Pietra nel Nostro Frantoio
The Oil of Chianti Olives, Stone Minced in Our Crush*

*Un Gruppo di Persone Appassionate
A Group of Passionate People*

DIADEMA

WINE BAR & RESTAURANT

"I NOSTRI TAGLIERI CLASSICI"

*Selezione di Salumi Artigianali Toscani
con Delizie dell'Orto e Varietà di Pane*

*Selection of Tuscan Artisanal Raw Ham and
Salami with Garden Delights and Variety
Bread*

€ 20

*Selezione di Formaggi Locali serviti con
Miele, Composta di Frutta e Pane di
Ramerino (1,7,8)*

*Selection of Local Cheeses served with Honey,
Fruit Compote and "Ramerino" Bread*


€ 24

L'Intreccio € 22

"NUOVI INIZI"

*Battuta di Manzo con Rapa Rossa in Agrodolce, Maionese di Nocciole e Nocciole
Tostate (3,8)*

Knife Beef Tartare with Sweet and Sour Beetroot, Hazelnut Mayonnaise and Toasted Hazelnuts

€ 14 


Carciofi in Tre Cotture con Salsa di Cynar (12)

Artichokes in Three Types of Cooking with Cynar Sauce

€ 12  

C'era Una Volta...il Bollito ed i Suoi Condimenti (3,4,10)

Once Upon a Time...the Boiled Meat and Its Condiments

€ 14 

*Trancetti di Tonno Lardellato con Crema di Pancotto, Cavolo Nero Saltato e Cialda di
Granturco (1,4)*

Sliced of Larded Tuna with "Pancotto" Cream, Sauteed of Black Cabbage and Maize Waffle

€ 14

DIADEMA

WINE BAR & RESTAURANT

“ALESSIO E LE SUE FARINE”

La Nostra Pasta: Tirata a Mano e con Farine di Grani Antichi Toscani e Italiani

Pappardelle di Pasta Fresca con Ragù di Cinghiale al Coltello, Olive Leccino e Profumo di Rosmarino (1,3,9,12)

Handmade “Pappardelle” with Boar Ragout, Olives and Scent of Rosemary

€ 16

Bottoncini di Pasta Fresca al Ripieno di Broccoli con Salsa Burro e Acciuga e Sarde Marinate al Bergamotto (1,3,4,7)

Handmade “Ravioli” with Filling of Broccoli with Butter and Anchovy and Sardines Marinated with Bergamot

€ 12

Risotto Mantecato alla Zucca Gialla con Paesaggio d’Autunno

Risotto with Yellow Pumpkin and Autumn Landscape

€ 14  

Tortellini di Pasta Fresca al Ripieno di Lingua di Manzo in Brodo con Cipolla Rossa in Agrodolce e Salsa Verde (1,3)

Homemade “Tortellini” with Stuffed with Beef Tongue, Sweet & Sour Red Onion and Green Sauce

€ 14

Spaghettoni dell’Antico Pastificio Fabbri con Spadellata di Cannolicchi e Capesante e Pioggia di Bottarga di Tonno, Briciole di Pane e Capperi (1,4,14)

Big “Spaghetti” with Razor Clams and Scallops and Rain of Tuna Roe, Bread Crumbs, Capers

€ 16


DIADEMA

WINE BAR & RESTAURANT

“CARNE, PESCE E VERDURE”


Filetto di Vitello con Salsa di Cipolle Rosse, Patata Fondente e Indivia Brasata (12)

Grilled Veal Fillet with Red Onion Sauce, Roast Potatoes and Braised Endive

€ 24 


*Peposo dell'Impruneta di Guancia di Vitello agli Aromi del Chianti con Fagioli
Cannellini al Fiasco (12)*

Our "Impruneta" Beef Cheek with Typical Beans

€ 20 


*Piccione con Prugne Secche di Montalcino, Cru di Fave di Cacao e Spugna di
Cioccolato Fondente (1,12)*

Pigeon with Montalcino Dried Plums, Cocoa Bean Cru and Dark Chocolate Sponge

€ 22 

*Capriolo Stufato con Polenta Incatenata alla Ribollita, Fungo Porcino, Gnocchetto di
Patata e Castagne Bollite (3,12)*

Roe Deer Stew with "Polenta Chained to Ribollita", Porcini Mushroom, Potato and Boiled Chestnuts

€ 24 

*Filetto di Ricciola in Crosta di Olive con Tortino di Patate, Misticanza di Radicchi
Scoltellati, Carciofo, Finocchio e Gocce di Salsa d'Arancio (1,4)*

*Amberjack Fish Fillet with Olive's Crust and Potato Pie, Mixed Salad of Radicchi, Artichoke, Fennel
and Drops of Orange Sauce*

€ 26 

L'Orto d'Autunno

The Autumn Garden

€ 18  


DIADEMA

WINE BAR & RESTAURANT

“DOLCI CREAZIONI”


Gelato al Tabacco con Cioccolato al Rum, Menta Fresca, Lime Candito e Cialda di Caffè (1,7,12)

Tobacco Ice Cream with Rum Chocolate, Fresh Mint, Candied Lime and Coffee Crumble

€ 10 

Willy Wonka e la Fabbrica di Cioccolato (3,4,7,8)

Willy Wonka and The Chocolate Factory

€ 10 


Cremoso alla Mela con Frolla di Grano Saraceno, Meringa di Ceci, Sidro alla Mela e Spuma di Strudel (12)

Creamy Apple with Buckwheat Shortbread, Chickpea Meringue, Apple Cider and Strudel Foam

€ 8  

Bavarese al Caramello Salato con Gelato ai Frutti della Passione e Briciole di Arachidi (3,4,5,7,8)

Salted Caramel Bavarian Cream with Passion Fruit Ice Cream and Peanut Crumbs

€ 10 

Ananas al Forno con Sorbetto di Banana, Ristretto di Latte di Mandorla, Polvere di Liquirizia e Mandorle Tostate (8)

Baked Pineapple with Banana Sorbet, Almond Milk, Licorice Powder and Toasted Almonds

€ 8  

Selezione del Nostro Pane Fresco con l'Olio Diadema e Coperto

The Selection of Our Homemade Bread, Our Diadema Evo and Cover Charge

€ 3

DIADEMA

WINE BAR & RESTAURANT

NEL MENU POSSONO ESSERE PRESENTI ALCUNI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI COME DA NORMATIVA REG. UE N.1169/2001

In our menu you can find the following allergies

Ingredienti alimentari che devono essere dichiarati come allergeni nell'UE:

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

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) / Cereals containing gluten - (wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains)*
- 2. Crostacei / Crustaceans and products thereof*
- 3. Uova e prodotti derivati / Eggs and products thereof*
- 4. Pesce e prodotti derivati / Fish and products thereof*
- 5. Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and products thereof*
- 6. Soia e prodotti derivati / Soybeans and products thereof*
- 7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) / Milk and products thereof*
- 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts and products thereof*
- 9. Sedano e prodotti derivati / Celery and products thereof*
- 10. Senape e prodotti derivati / Mustard and products thereof*
- 11. Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seeds and products thereof*
- 12. 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*
- 13. Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof*
- 14. 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.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo le norme prescritte dal Regolamento UE 854/2004

We kindly ask you to inform the staff about your allergies or food intolerance.

Tutti i prezzi hanno IVA INCLUSA / All prices include VAT