

*Piana*

Bologna in un ristorante

*dal 1909*

## ANTIPASTI -



- Affettato misto** € 18,00  
*Mixed cold cuts*
- Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 24 mesi** € 18,00  
*Prosciutto di Parma aged 18 months*
- Galantina di pollo con insalata russa** € 16,00  
*Chicken galantine with Russian salad*  
*Allergeni (3 - 7)*
- Mortadella Bologna con bocconcini di** € 16,00  
**Parmigiano Reggiano 24 mesi e gocce di aceto balsamico**  
*Bolognese mortadella sausage with parmesan*  
*cheese and drops of balsamic vinegar*  
*Allergeni ( 7 )*
- Carpaccio di manzo con sedano e scaglie** € 18,00  
**di Parmigiano Reggiano**  
*Beef carpaccio with celery and Parmesan cheese*  
*Allergeni (7 - 9)*
- Tortino di Parmigiano Reggiano su crema di formaggio** € 18,00  
**e funghi porcini**  
*Flan of parmesan and mushrooms*  
*Allergeni (3 - 7)*

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.  
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. \*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.



Pietanze e dolci della  
tradizione



Vegetarian  
o

## ANTIPASTI -



**Caprese di mozzarella di bufala, pomodoro e basilico** € 15,00  
*Buffalo Caprese with tomato and basil*  
*Allergeni ( 7 )*

**Vitello tonnato** € 18,00  
*Veal with tuna sauce*  
*Allergeni ( 3 - 4 - 9 )*

**Nostra selezione di formaggi con confettura  e miele d'acacia** € 15,00  
*Cheeses selection*  
*Allergeni ( 7 )*

**Tartare di tonno rosso nature** € 20,00  
*Natural red tuna tartare*  
*Allergeni ( 4 )*

**Messaggio dal mare** € 18,00  
*Calamari, gamberi, scampi, verdure di stagione e dressing fruttato. Squids, shrimps, langoustines, seasonal vegetables and fruity dressing. Allergeni ( 2 - 4 - 14 )*

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.  
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. \*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.








Pietanze e dolci della  
tradizione



Vegetarian  
o

## PRIMI PIATTI - FIRST



- Tortellini tradizionali in brodo di cappone**  € 18,00  
*Small pasta parcels stuffed with spiced pork filling in meat broth*  
*Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)*
- Tagliatelle classiche al ragù di Bologna**  € 17,00  
*Flat noodles with traditional bolognese meat sauce*  
*Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)*
- La Lasagna verde tipica di Bologna cucinata al forno**  € 18,00  
*Green lasagna old Bologna*  
*Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)*
- Gramigna al ragù di salsiccia**  € 17,00  
*Gramigna with sausage*  
*Allergeni (1 - 3 - 7)*
- Balanzoni ripieni di mortadella conditi con crema**  € 18,00  
**di Parmigiano Reggiano**  
*Pasta parcels stuffed with mortadella and potatoes, parmesan cream*  
*Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)*
- Tortelloni di ricotta burro e salvia** € 17,00  
*Pasta parcels stuffed with ricotta cheese in butter and sage sauce*  
*Allergeni (1 - 3 - 7)*

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.  
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. \*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.



Pietanze e dolci della  
tradizione



Vegetarian  
o

## PRIMI PIATTI - FIRST



### Tagliatelle verdi ai funghi porcini

€ 20,00

*Green tagliatelle with porcini mushrooms Allergeni (1 - 3 - 7)*

### Passatello asciutto con tartufo nero pregiato, funghi porcini e €

### 22,00 bruciatini di prosciutto crudo su letto di crema di Parmigiano Reggiano

Thick pasta made with breadcrumbs, parmesan cheese, eggs and spices with porcino mushrooms, ham and parmesan cream  
*Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)*

### Risotto agli asparagi

€ 18,00

*Asparagus risotto Allergeni ( 7 )*

### Gnocchetti di patate oltre lo scoglio

€ 23,00

*Potato gnocchi over the reef Allergeni (1 - 2 - 3 - 9 - 14 )*

### Strettine all'aragosta e battuto di gamberi

€ 30,00

*Lobster and prawn fillet Allergeni (1 - 2 - 3 - 9 )*

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.  
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. \*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.



Pietanze e dolci della  
tradizione



Vegetarian  
o

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



**Gran bollito "Diana" con purè di patate, salsa verde**  € 25,00

### **e friggione**

*Great boiled meat "Diana" with mashed potatoes, green sauce and friggione*

*Allergeni ( 1 - 7 )*

**....aggiunta di mostarda di Cremona** € 6,00  
*....addition of Cremona mustard*

**Cotoletta alla bolognese**  € 22,00  
*Bolognese cutlet*  
*Allergeni ( 1 - 3 - 7 )*

**....con tartufo nero pregiato (secondo disponibilità)** € 30,00  
*. with black truffle (depending on availability)*

**Gran fritto "Diana"**  € 22,00  
*Great mixed fried food "Diana"*  
*Allergeni ( 1 - 3 - 7 )*

**Stinco di maiale al forno con patate arrosto** € 22,00  
*Baked pork shank with roast potatoes*

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.  
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. \*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.



Pietanze e dolci della  
tradizione



Vegetarian  
o

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



**Battuta di fassona piemontese** € 24,00  
*Piemontese fassona beef steak tartare*

**Filetto di manzo al pepe verde** € 30,00  
*Beef fillet with green pepper*  
*Allergeni (1 - 7)*

**Entrecôte di manzo con funghi porcini** € 26,00  
*Beef steak with porcini mushrooms*

**Roast beef all'inglese con salsa alla senape** € 22,00  
*English Roast Beef with Mustard*  
*Sauce Allergeni (10)*

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.  
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. \*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.



Pietanze e dolci della  
tradizione



Vegetarian  
o

## GRILLED MAIN COURSES

<b>Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino</b> <i>Cut grilled beef steak salt and rosemary</i>	€ 23,00
<b>Costolette di agnello alla scottadito</b> <i>Grilled lamb chops</i>	€ 24,00
<b>Filetto di manzo</b> <i>Beef fillet</i>	€ 28,00
<b>Ventaglio di verdure con tomino</b> <b>(melanzane, belga, zucchine, pomodori gratinati e radicchio)</b> <i>Grilled vegetables and cheese</i> <i>Allergeni (7)</i>	€ 16,00
<b>Grigliata misto mare</b> <b>(Pescatrice, calamaro, polpo, capasanta e scampo)</b> <i>Mixed grill (Monkfish, squid, octopus, scallop and scampi)</i>	€ 34,00
<b>Filetto di pesce selvaggio grigliato su letto di verdure di stagione</b> <i>Grilled wild fish fillet on a bed of seasonal vegetables</i>	€ 29,00

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. \*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.





## CONTORNI - SIDES



<b>Patate al forno</b>  <i>Baked potatoes</i>	€ 6,00
<b>Purè di patate rosse Bologna</b>  <i>Red mashed potatoes Bologna</i>	€ 7,00
<b>Friggione</b>   <i>Friggione</i>	€ 8,00
<b>Verdure alla griglia</b>  <i>Grilled vegetables</i>	€ 8,00
<b>Cicoria saltata</b>  <i>Sauteed chicory</i>	€ 8,00
<b>Spinaci al burro</b>  <i>Spinach in butter</i>	€ 8,00
<b>Insalata mista di stagione</b>  <i>Mixed salad of the season</i>	€ 6,00

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.  
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. \*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.



Pietanze e dolci della  
tradizione




Vegetarian  
o

# DOLCI E FRUTTA FRESCA

## SWEETS AND FRESH FRUIT



**Gelato di crema di nostra produzione**  € 8,00  
**con cioccolata calda Majani o amarene Fabbri**  
*Cream ice cream with Majani hot chocolate or Fabbri sour cherries Allergeni ( 3 - 7 - 8 )*

**Zuppa inglese**  € 8,00  
*Cream and chocolate with sponge and liqueur*  
*Allergeni ( 1 - 3 - 7 )*

**Mascarpone con scaglie di cioccolato**  € 8,00  
*Mascarpone with chocolate chips*  
*Allergeni ( 1 - 3 - 7 )*

**Tenerina di cioccolato con colata di mascarpone** € 8,00  
*Chocolate tenderine with mascarpone casting*  
*Allergeni ( 1 - 3 - 7 )*

**Tiramisù** € 8,00  
*Tiramisu*  
*Allergeni ( 1 - 3 - 7 )*

**Panna cotta al caramello** € 8,00  
*Caramel Panna Cotta*  
**....con aggiunta di frutti di bosco freschi** € 9,00  
*....with the addition of fresh berries*  
*Allergeni ( 3 - 7 )*

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.  
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. \*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.



# DOLCI E FRUTTA FRESCA

## SWEETS AND FRESH FRUIT



<b>Millefoglie allo zabaione e frutti di bosco</b> <i>Millefeuille with zabaglione and berries</i> <i>Allergeni (1 - 3 - 7)</i>	€ 8,00
<b>Crema al caffè "Diana"</b> <i>Coffee cream "Diana"</i> <i>Allergeni (3 - 7)</i>	€ 7,00
<b>Insalata di frutta fresca</b> <i>Fresh fruit salad</i>	€ 8,00
<b>Frutti di bosco freschi</b> <i>Strawberries natural or with cream</i> <b>....con aggiunta di gelato alla crema</b> <i>....with the addition of cream ice cream</i> <i>Allergeni (3 - 7)</i>	€ 8,00 € 9,00
<b>Ananas al naturale</b> <i>Pineapple</i>	€ 8,00

Alcuni alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere allergeni.  
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. \*in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.



# BEVANDE

## BEVERAGES



<b>Acqua naturale "Panna" o "S. Pellegrino" frizzante</b> <b>0.75 lt</b> Mineral water (flat or sparkling)	€ 1,10
<b>Soft drinks</b> (Coca Cola, Fanta, Sprite, Acqua tonica, Lemonsoda) Soft drinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic water, Lemon juices)	€ 1,00
<b>Spritz-Aperol o Campari</b>	€ 8,00
<b>Gin Tonic - Gin Lemon</b>	€ 10,00
<b>Americano</b>	€ 8,00
<b>Negroni</b>	€ 9,00
<b>Birra 0,33cl</b> - Bottled beer 0,33cl	€ 1,00
<b>Birra analcolica 0,33cl</b> - No alcoholic beer 0,33cl	€ 1,00
<b>Caffé</b> - Espresso coffee	€ 1,00
<b>Caffé decaffeinato</b> - Decaffeinated coffee	€ 1,00
<b>Cappuccino</b>	€ 4,00
<b>Caffé d'orzo</b> - Barley coffee	€ 1,10
<b>Caffé ginseng</b> - Ginseng coffee	€ 1,10
<b>Té assortiti</b> - assorted thes	€ 1,00
<b>Amari, liquori e distillati</b> - Liqueurs and spirits <small>a partire</small>	€ 6,00

da/starting from

Per vini e superalcolici chiedere al cameriere la relativa carta.  
For any informations about wines and spirits ask to your waiter the list

# ALIMENTI ALLERGENICI

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

### ALLEGATO II Regolamento (UE) n. 1169/2011

**1. Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

**8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**9. Sedano e prodotti a base di sedano.**

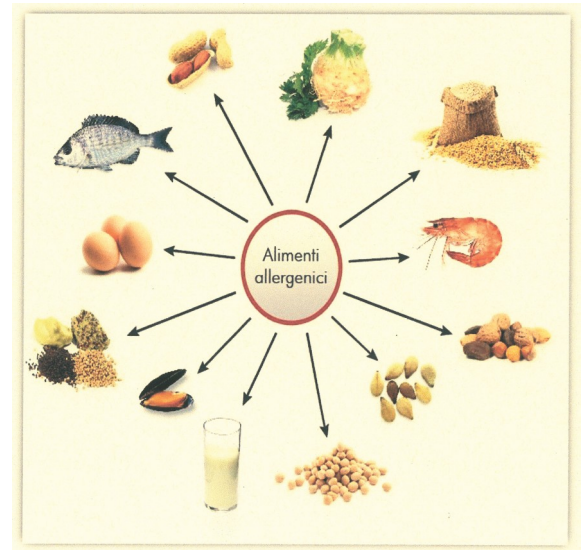
**10. Senape e prodotti a base di senape.**

**11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

**12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**



<sup>1</sup> E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

# ALLERGENIC FOODS

## SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

### ANNEX II Regulation (EU) No 1169/2011

**1. Cereals containing gluten**, namely: wheat (spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains and derived products, except:

- (a) wheat-based glucose syrups, including dextrose<sup>1</sup>;
- (b) wheat-based maltodextrins<sup>1</sup>;
- (c) glucose syrups based on barley;
- (d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

**2. Crustaceans and shellfish products.**

**3. Eggs and egg products.**

**4. Fish and fish products, except:**

- (a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- (b) gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.

**5. Peanuts and peanut products.**

**6. Soya and soya products, except:**

- (a) refined soybean oil and fat<sup>1</sup>;
- (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural soybean D-alpha tocopherol succinate;
- (c) vegetable oils derived from soybean-based phytosterols and phytosterol esters;
- (d) plant stanol ester produced from soybean-based vegetable oil sterols.

**7. Milk and milk-based products (including lactose), except:**

- (a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- (b) lattiol.

**8. Nuts, namely:** almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia temifolia*), and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

**9. Celery and celery products.**

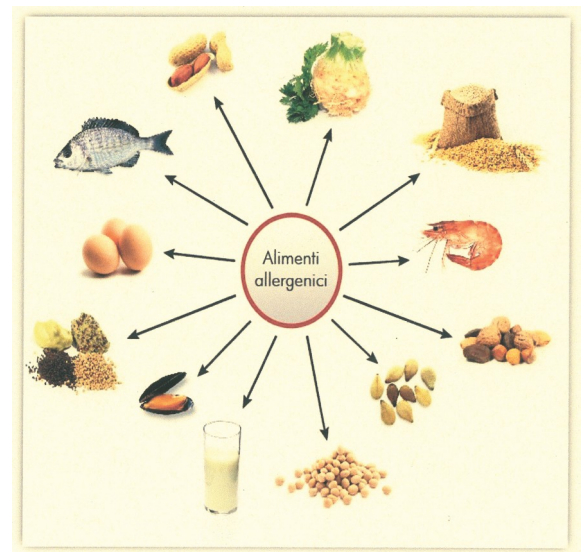
**10. Mustard and mustard products.**

**11. Sesame seeds and sesame seed products.**

**12. Sulphur dioxide and sulphites** in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.

**13. Lupins and lupin products.**

**14. Molluscs and shellfish products.**



<sup>1</sup>And derived products, insofar as the processing they have undergone is not likely to raise the allergenicity level assessed by the Authority for the commodity product from which they are derived.