

Piana

Bologna in un ristorante

dal 1909

ANTIPASTI - STARTERS



Affettato misto <i>Mixed cold cuts</i>	€ 18,00
Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 24 mesi <i>Prosciutto di Parma aged 24 months</i>	€ 18,00
con melone (in stagione) <i>with melon (seasonal)</i>	€ 18,00
Galantina di pollo con insalata russa  <i>Chicken galantine with insalata russa</i> <i>Allergeni (3 - 7)</i>	€ 16,00
Mortadella Bologna con bocconcini di  Parmigiano Reggiano 24 mesi e gocce di aceto balsamico <i>Bolognese mortadella with parmesan cheese</i> <i>and drops of balsamic vinegar</i> <i>Allergeni (7)</i>	€ 16,00
Carpaccio di filetto di manzo con sedano e scaglie di Parmigiano Reggiano <i>Beef fillet carpaccio with celery and flakes of Parmigiano Reggiano</i> <i>Allergeni (7 - 9)</i>	€ 20,00

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
Traditional dish and sweets

 Vegetariano
Vegetarian

ANTIPASTI - STARTERS



Tortino di Parmigiano Reggiano su crema di formaggio e funghi porcini  € 18,00
Flan of parmesan and mushrooms
Allergeni (3 - 7)

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)

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.



PRIMI PIATTI - FIRST COURSES



Tortellini tradizionali in brodo di cappone  € 18,00
Small egg pasta parcels stuffed with spiced pork filling in meat broth
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

Tagliatelle classiche al ragù di Bologna  € 17,00
Flat egg 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 ragù
Allergeni (1 - 3 - 7)

Balanzoni ripieni di mortadella, conditi con crema di Parmigiano Reggiano  € 18,00
Pasta parcels stuffed with mortadella, parmesan cream
Allergeni (1 - 3 - 7 - 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
Traditional dish and sweets



Vegetariano
Vegetarian

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES



- Tortelloni di ricotta burro e salvia**  € 17,00
Egg pasta parcels stuffed with ricotta cheese in butter and sage sauce
Allergeni (1 - 3 - 7)
- Tagliatelle verdi con julienne di prosciutto crudo di Parma e funghi porcini** € 20,00
Green tagliatelle with julienne of Parma ham and porcini mushrooms
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)
- Gnocchetti di patate con sugo di pomodorini, basilico e mozzarella di bufala**  € 18,00
Potato gnocchi with cherry tomato sauce, basil and buffalo mozzarella
Allergeni (7)
- Risotto agli asparagi**  € 18,00
Asparagus risotto
Allergeni (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.



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



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

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

Allergeni (1 - 7)

....aggiunta di mostarda di Cremona € 6,00

....addition of mostarda Cremona

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)

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
Traditional dish and sweets



Vegetariano
Vegetarian

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



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

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

Arrosto di coniglio in porchetta con piselli stufati € 22,00
Roast rabbit in porchetta with stewed peas

Arrosto di vitello con patate al forno € 22,00
Roast veal with roasted potatoes
Allergeni (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
Traditional dish and sweets

 Vegetariano
Vegetarian

SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA GRILLED MAIN COURSES



Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino <i>Cut grilled beef steak with salt and rosemary</i>	€ 23,00
Costolette di agnello alla scottadito <i>Grilled lamb chops</i>	€ 24,00
Filetto di manzo <i>Beef fillet</i>	€ 28,00
Ventaglio di verdure con tomino  (melanzane, belga, zucchine, pomodori gratinati e radicchio) <i>Grilled vegetables and cheese</i> <i>Allergeni (7)</i>	€ 16,00

CONTORNI - SIDES

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



Vegetariano
Vegetarian

ittico



ristorante
cucina di mare

LE NOSTRE PROPOSTE DAL MARE
OUR PROPOSALS FROM THE SEA



gli antipasti - starters

Messaggio dal mare

€ 18,00

Calamari, gamberi, scampi, verdure di stagione e dressing fruttato.

Squids, shrimps, langoustines, seasonal vegetables and fruity dressing.

alimenti allergenici (2 - 4 -14)

Insalata di polpo

€ 18,00

Polpo con patate, scaglie di mandorle e le verdure del periodo.

Octopus with potatoes, almond flakes and seasonal vegetables.

alimenti allergenici (12 - 14)

Cocktail di scampi

€ 20,00

Langoustines cocktail

Scampi, la salsa rosa con la nostra maionese, brandy e tabasco.

Langoustines, pink sauce made with our mayonnaise, brandy and tabasco.

alimenti allergenici (2 - 3 - 12)

Seppie

€ 18,00

Scottate su vellutata di piselli e pomodorini confit.

Seared squid on a cream of peas and confit tomatoes.

alimenti allergenici (14)

“Al fine di garantire la qualità e la sicurezza per la nostra clientela, il pesce utilizzato nelle preparazioni a crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3” *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

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.



i crudi - *the raw*

Degustazione di ostriche € 35,00

Oysters tasting

(6 ostriche secondo disponibilità del mercato, Francia, Irlanda, Italia)

alimenti allergenici (2)

Il carpaccio di spigola € 20,00

Fresh seabass carpaccio

alimenti allergenici (4)

La tartara di tonno € 20,00

Tuna tartar

alimenti allergenici (4)

Nudo e crudo € 30,00

2 ostriche, 1 gambero viola, 1 gambero rosso, 1 mazzancolle, 1 scampo e carpaccio di capasanta.

2 oysters, 1 purple shrimp, 1 red shrimp, 1 penaeus shrimp, 1 langoustine, scallop carpaccio.

alimenti allergenici (2 -14)

primi piatti - *first courses*

Gnocchetti oltre lo scoglio € 23,00

Gnocchi over the cliff

alimenti allergenici (1 - 2 - 3 - 4 - 14)

Strettina con capesante, vongole e pomodorini arcobaleno € 23,00

Strettina with scallops, clams and rainbow tomatoes

alimenti allergenici (1 - 3 - 14)

Spaghetto grani antichi, con gamberi rossi, scampi e bottarga di muggine (tempo di cottura 20°) € 24,00

Ancient grain spaghetti, with red prawns, scampi and mullet bottarga (cooking time 20°)

alimenti allergenici (1 - 2 - 14)

Pacchero all'astice e pachini ciliegino (tempo di cottura 20°) € 34,00

Pacchero with clawed lobster (cooking time 20°)

alimenti allergenici (1 - 2 - 9)

"Al fine di garantire la qualità e la sicurezza per la nostra clientela, il pesce utilizzato nelle preparazioni a crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3" *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

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.



secondi piatti - main courses

Il filetto di pesce selvaggio

€ 29,00

...con patate sabbiate, zucchine e pomodoro in porchetta.

Wild fish fillet with sand potatoes, courgettes and tomato in porchetta.

alimenti allergenici (4 - 8)

La nostra griglia

Fish skewers

Filetto di pesce secondo stagione, tentacolo di polpo, spiedini di calamari e gamberi, capasanta e scampo.

€ 34,00

Fish fillet, octopus tentacle squids and shrimps skewers, scallop and langoustines.

alimenti allergenici (1 - 2 - 4 - 14)

Spiedino di calamari e gamberi con Panko aromatizzato alle erbe

€ 28,00

Squids and Shrimps Skewer with erbs flavored Panko

alimenti allergenici (1 - 2 - 14)

Ittico's Catalana (minimo per 2 persone)

Ittico's Catalan

(minimum for 2 people)

per persona € 65,00

for person

Aragoste, astici, scampi, mazzancolle, pioggia di pomodorini colorati, scalogno e sedano.

Spiny and clawed lobsters, langoustines, penaeuse shrimps, shower of colourful cherry tomatoes, shallot and celery.

alimenti allergenici (2 - 12)

Il nostro pescato

da € 9,00 a € 12,00/hg.

Freshly caught fish

lasciatevi consigliare dal personale di sala, che vi guiderà alla preparazione più adatta alla vostra scelta.

Let our wait staff advise you. Each fish is at its best depending on how it is cooked.

alimenti allergenici (4)

“Al fine di garantire la qualità e la sicurezza per la nostra clientela, il pesce utilizzato nelle preparazioni a crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3” *in mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di qualità garantita.

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.

BEVANDE

BEVERAGES



Acqua naturale "Panna" o "S. Pellegrino" frizzante 0.75 lt Mineral water (flat or sparkling)	€ 3,50
Soft drinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, Acqua tonica, Lemonsoda) Soft drinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic water, Lemon juices)	€ 5,00
Spritz-Aperol o Campari	€ 8,00
Gin Tonic - Gin Lemon	€ 10,00
Americano	€ 8,00
Negroni	€ 9,00
Birra 0,33cl - Bottled beer 0,33cl	€ 5,00
Birra analcolica 0,33cl - No alcoholic beer 0,33cl	€ 5,00
Caffé - Espresso coffee	€ 3,00
Caffé decaffeinato - Decaffeinated coffee	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffé d'orzo - Barley coffee	€ 3,50
Caffé ginseng - Ginseng coffee	€ 3,50
Té assortiti - assorted thes	€ 3,00
Amari, liquori e distillati - Liqueurs and spirits a partire da/starting from	€ 7,00

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

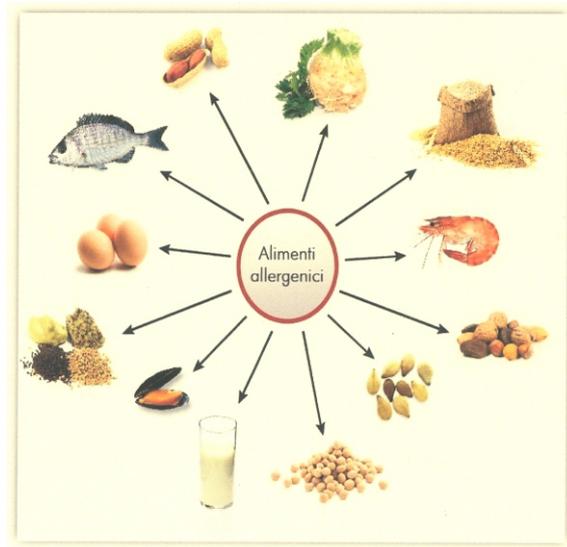


DIANA OSPITI
password: Buonappetito

Coperto / Cover charge € 4,00

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 destrosio¹;
- 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 temifolia*), 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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

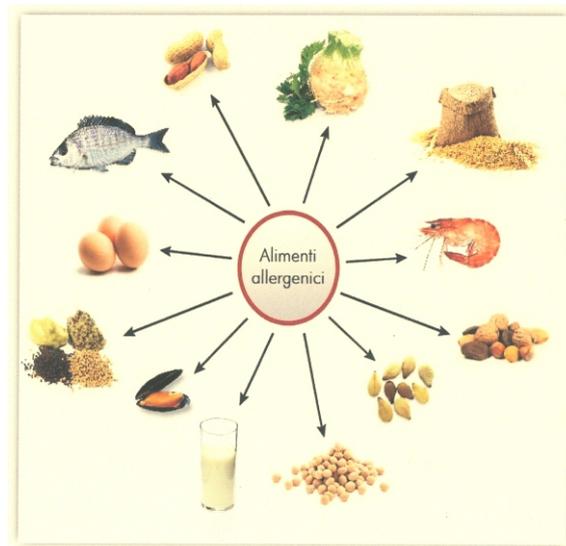
13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

¹ 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 dextrose¹;
- (b) wheat-based maltodextrins¹;
- (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 fat¹;
- (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 SO₂ 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.

¹ 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.