

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 Russian salad</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 and drops of balsamic vinegar</i> <i>Allergeni (7)</i>	€ 16,00
Carpaccio di manzo con sedano e scaglie di Parmigiano Reggiano <i>Beef carpaccio with celery and Parmigiano Reggiano</i> <i>Allergeni (7 - 9)</i>	€ 20,00
Tortino di Parmigiano Reggiano su crema di formaggio e funghi porcini  <i>Flan of Parmigiano Reggiano and mushrooms</i> <i>Allergeni (3 - 7)</i>	€ 18,00

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



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)

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

~~~~ **dal mare** ~~~~~ *flavors of the sea* ~~~~~

**Insalata di polpo** € 18,00  
*Polpo con patate e le verdure del periodo.*  
*Octopus with potatoes and seasonal vegetables.*  
*Allergeni (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.*  
*Allergeni (2 - 3 - 12)*

**Nudo e crudo** € 30,00  
*Tartare di tonno, gamberi, scampo, carpaccio di capasanta e di spigola.*  
*Tuna tartare, prawns, langoustines, scallop and sea bass carpaccio.*  
*Allergeni (2 - 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  
Traditional dish and sweets



Vegetariano  
Vegetarian

# PRIMI PIATTI - FIRST COURSES



- 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  
*Short egg pasta with sausage*  
Allergeni (1 - 3 - 7)
- Balanzoni ripieni di mortadella conditi con crema di Parmigiano Reggiano**  € 18,00  
*Green 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.



## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES



**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 (1 -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)*

**Risotto con verdure di stagione**  € 18,00  
*Risotto with seasonal vegetables*  
*Allergeni ( 7 )*

~~~~ dal mare ~~~~~ flavors of the sea ~~~~~

Pacchero con capesante, vongole e pomodorini arcobaleno € 24,00
Pacchero with scallops, clams and rainbow tomatoes
Allergeni (1 - 3 - 14)

Strettina con gamberi rossi, scampi e bottarga di muggine € 25,00
Flat egg noodles with red prawns, scampi and mullet bottarga
Allergeni (1 - 2 - 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
Traditional dish and sweets



Vegetariano
Vegetarian

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



Gran bollito "Diana" con purè di patate, salsa verde e friggione  € 29,00

Boiled meat "Diana" with mashed potatoes, green sauce and friggione
Allergeni (1 - 7)

....aggiunta di mostarda di Cremona € 6,00
....addition of candied fruit from Cremona

Cotoletta alla bolognese  € 23,00
Bolognese cutlet
Allergeni (1 - 3 - 7)

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

Gran fritto "Diana"  € 23,00
Stecco alla bolognese (mortadella e formaggio), crema frita, olive all'ascolana, mela, zucchine, crocchete di patate e prosciutto, costolette d'agnello.
Mortadella and cheese stick, fried custard, ascolana olives, apple, zucchini, potato croquette with ham inside, lamb chop.
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

Piemontese fassona steak tartare

€ 24,00

Tagliata di manzo con funghi porcini

Cut beef steak with porcini mushrooms

€ 26,00

Arrosto di coniglio in porchetta con piselli stufati

Roast rabbit in porchetta with stewed peas

€ 22,00

Arrosto di vitello con patate al forno

Roast veal with roasted potatoes

Allergeni (9)

€ 22,00

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

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



~~~~ dal mare ~~~~~ flavors of the sea ~~~~~

**Il filetto di pesce selvaggio** € 29,00

*...con patate, zucchine e pomodorini.*

*Wild fish fillet with potatoes, courgettes and tomatoes.*

*Allergeni (4 - 8)*

**La nostra griglia** € 34,00

*Fish skewers*

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

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

*Allergeni (1 - 2 - 4 - 14)*

**DIANA'S Catalana (minimo per 2 persone)** per persona € 65,00

**DIANA'S Catalan (minimum for 2 people)** 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.*

*Allergeni (2 - 12)*

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



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

## CONTORNI - SIDES

|                                                                                                                                                                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Patate al forno / Roasted potatoes</b>                                                                                                     | € 6,00 |
| <b>Purè di patate rosse Bologna / Mashed potatoes</b>   | € 7,00 |
| <b>Friggione / Tomatoes and onion stew</b>                 | € 8,00 |
| <b>Verdure alla griglia / Grilled vegetables</b>                                                                                              | € 8,00 |
| <b>Cicoria saltata / Sauteed chicory</b>                                                                                                      | € 8,00 |
| <b>Spinaci al burro / Spinach in butter</b>                                                                                                   | € 8,00 |
| <b>Insalata mista di stagione / Mixed salad of the season</b>                                                                               | € 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

# 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 soft baked cake 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><br><i>Millefeuille with zabaglione and berries</i><br><i>Allergeni (1 - 3 - 7)</i>                                                         | € 8,00           |
| <b>Crema al caffè "Diana"</b><br><i>Coffee cream "Diana"</i><br><i>Allergeni (3 - 7)</i>                                                                                                      | € 7,00           |
| <b>Sorbetto al limone vodka e prosecco</b><br><i>Lemon, vodka and prosecco sorbet</i>                                                                                                         | € 8,50           |
| <b>Insalata di frutta fresca</b><br><i>Fresh fruit salad</i>                                                                                                                                  | € 8,00           |
| <b>Frutti di bosco freschi</b><br><i>Fresh berries natural</i><br><b>....con aggiunta di gelato alla crema</b><br><i>....with the addition of cream ice cream</i><br><i>Allergeni (3 - 7)</i> | € 8,00<br>€ 9,00 |
| <b>Ananas al naturale</b><br><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.



Pietanze e dolci della tradizione  
Traditional dish and sweets

 Vegetariano  
Vegetarian

# BEVANDE

## BEVERAGES



|                                                                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Acqua naturale "Panna" o "S. Pellegrino" frizzante 0.75 lt</b><br>Mineral water (flat or sparkling)                                      | € 3,50  |
| <b>Soft drinks</b> (Coca Cola, Fanta, Sprite, Acqua tonica, Lemonsoda)<br>Soft drinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic water, Lemon juices) | € 5,00  |
| <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                                                                                                   | € 5,00  |
| <b>Birra analcolica 0,33cl</b> - Non alcoholic beer 0,33cl                                                                                  | € 5,00  |
| <i>Caffetteria servita con biscotteria secca di nostra produzione</i><br><i>The coffee will be served with our own dry biscuits.</i>        |         |
| <b>Caffé</b> - Espresso coffee                                                                                                              | € 4,00  |
| <b>Caffé decaffeinato</b> - Decaffeinated coffee                                                                                            | € 4,00  |
| <b>Cappuccino</b>                                                                                                                           | € 4,50  |
| <b>Caffé d'orzo</b> - Barley coffee                                                                                                         | € 4,00  |
| <b>Caffé ginseng</b> - Ginseng coffee                                                                                                       | € 4,00  |
| <b>Té assortiti</b> - assorted teas                                                                                                         | € 4,00  |
| <b>Amari, liquori e distillati</b> - 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

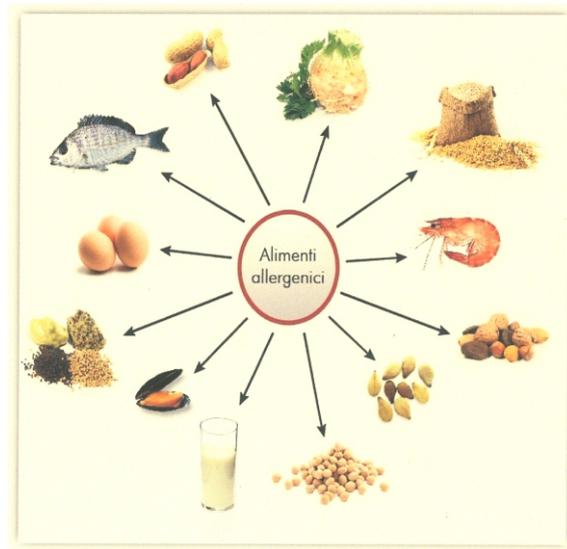


DIANA OSPITI  
password: Buonappetito

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 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 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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

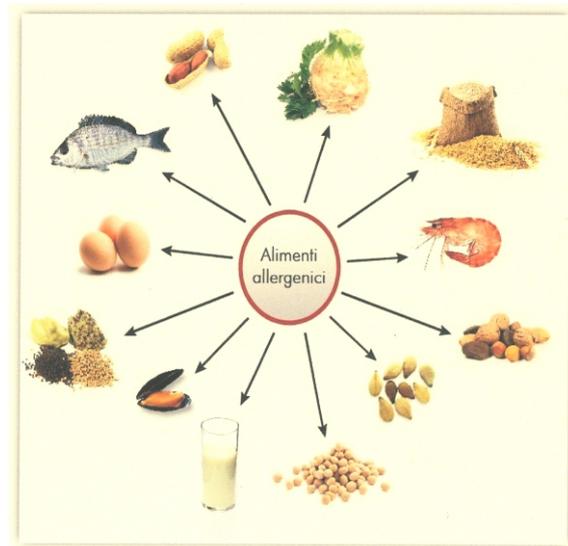
**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**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.