

Liana

Bologna in un ristorante

dal 1909

ANTIPASTI - STARTERS



Affettato misto € 18,00
Mixed cold cuts

Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 24 mesi € 18,00
Prosciutto di Parma aged 18 months

...con mozzarella di bufala € 18,00
...with buffalo mozzarella
Allergeni (7)

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 € 20,00
di Parmigiano Reggiano
Beef carpaccio with celery and Parmesan cheese
Allergeni (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

ANTIPASTI - STARTERS



Tortino di Parmigiano Reggiano su crema di formaggio e funghi porcini  € 18,00

Flan of parmesan and mushrooms

Allergeni (3 - 7)

Insalata di carciofi, sedano e Parmigiano Reggiano  € 16,00

Artichoke, celery and parmesan salad

Allergeni (3 - 9)

....con tartufo bianco pregiato (secondo disponibilità) € 30,00

.....with white truffle (depending on availability)

Nostra selezione di formaggi con confettura e miele d'acacia  € 15,00

Cheeses selection

Allergeni (7)

Caprese di mozzarella di bufala, pomodoro e basilico  € 15,00

Buffalo Caprese with tomato and basil

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.



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)

Tortellini gratinati al forno con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi  € 20,00
Baked tortellini gratin with 24-month-aged Parmesan cheese cream
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)

Balanzoni ripieni di mortadella conditi con crema di Parmigiano Reggiano  € 18,00
Pasta parcels stuffed with mortadella and potatoes, 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

Pasta parcels stuffed with ricotta cheese in butter and sage sauce

Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

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)

Passatello asciutto con tartufo nero pregiato, funghi porcini e bruciatini di prosciutto crudo su letto di crema di Parmigiano Reggiano

€ 22,00

Thick pasta made with breadcrumbs, parmesan cheese, eggs and spices with porcino mushrooms, ham and parmesan cream

Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

Mezzelune ripiene di zucca con ragù di salsiccia

€ 18,00

Pumpkin-stuffed crescents with sausage ragù

Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

Risotto al radicchio rosso e sangiovese

€ 18,00

Risotto with red radicchio and Sangiovese

Allergeni (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

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 - 9)

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

Cotoletta alla bolognese  € 23,00
Bolognese cutlet
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

....con tartufo bianco pregiato (secondo disponibilità) € 43,00
.....with white truffle (depending on availability)

Gran fritto "Diana"  € 23,00
Stecco alla bolognese (mortadella e formaggio), crema frita, polpettine, mela, zucchine, crochette di patate e prosciutto, costolette d'agnello.
Mortadella and cheese stick, fried custard, meatballs, apple, zucchini, potato croquette with ham inside, lamb chop.
Allergeni (1 - 3 - 7)

Suprema di faraona all'uva bianca € 22,00
Guinea fowl supreme with white grapes
Allergeni (1 - 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

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



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

Arrosto di coniglio in porchetta su letto di cavolo nero € 22,00
Roast rabbit in porchetta on a bed of black cabbage
Allergeni (9)

Arrosto di vitello con patate al forno € 24,00
Roast veal with roasted potatoes
Allergeni (9)

Guancia di maiale brasata al vino rosso con polenta fritta € 26,00
Red wine braised cheek with fried polenta
Allergeni (3 - 7 - 9)

Filetto di manzo con funghi porcini su fonduta di formaggio ai tre latti € 34,00
Beef fillet with porcini mushrooms on a Three-milk cheese fondue
Allergeni (1 - 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

SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA GRILLED MAIN COURSES



Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino

Cut grilled beef steak with salt and rosemary

€ 23,00

Costolette di agnello alla scottadito

Grilled lamb chops

€ 24,00

Filetto di manzo

Beef fillet

€ 29,00

Ventaglio di verdure con tomino

(melanzane, belga, zucchine, pomodori e radicchio)

Grilled vegetables and cheese

Allergeni (7)

€ 16,00

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



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

**Insalatina di mare tiepida con verdure di stagione** € 18,00

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

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

*Allergeni (2 - 4 - 12 - 14)*

**Insalata di polpo** € 18,00

*Polpo con patate e le verdure del periodo.*

*Octopus with potatoes and seasonal vegetables.*

*Allergeni (4 - 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)*

**Tartare di tonno rosso nature** € 20,00

*Natural red tuna tartare*

*Allergeni ( 4 )*

**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 - 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  
Traditional dish and sweets



Vegetariano  
Vegetarian

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES



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

Risotto con capesante e vongole

€ 24,00

Risotto with scallops and clams

Allergeni (7 - 9 - 14)

Spaghetto alla chitarra con gamberi rossi, scampi e bottarga di muggine

€ 26,00

Spaghetti alla chitarra with red prawns, scampi, and bottarga

Grey mullet roe

Allergeni (1 - 2 - 3 - 4 - 14)

Pacchero all'astice e pomodorini ciliegino

€ 34,00

Pacchero with clawed lobster and cherry tomatoes

Allergeni (1 - 2 - 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 - 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)*

### 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)*

### Spiedino di calamari e gamberi con Panko aromatizzato alle erbe

€ 28,00

*Squids and Shrimps Skewer with herbs flavored Panko*

*alimenti allergenici (1 - 2)*

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 ~~~~  ~~~~~

Branzino al forno con patate, carciofi e pomodorini

€ 9,00/hg

Baked sea bass with potatoes, artichokes and cherry tomatoes

Allergeni (4)

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



CONTORNI - SIDES

| | |
|---|--------|
| Patate al forno  | € 8,00 |
| <i>Roasted potatoes</i> | |
| Purè di patate rosse Bologna   | € 8,00 |
| <i>Mashed potatoes</i> | |
| Friggione   | € 8,00 |
| <i>Tomatoes and onion stew</i> | |
| Verdure alla griglia  | € 8,00 |
| <i>Grilled vegetables</i> | |
| Cicoria saltata  | € 8,00 |
| <i>Sauteed chicory</i> | |
| Verdure di stagione cotte al vapore  | € 8,00 |
| <i>Steamed seasonal vegetables</i> | |
| Carciofi cotti in padella  | € 8,00 |
| <i>Sauteed artichokes</i> | |
| <i>Allergeni (9)</i> | |
| Insalata mista di stagione | € 6,00 |
| <i>Mixed salad of the season</i> | |

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



| | |
|---|---------|
| 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 |
| Americano | € 8,00 |
| Negroni | € 9,00 |
| Gin Tonic - Gin Lemon | € 10,00 |
| Birra 0,33cl - Bottled beer 0,33cl | € 5,00 |
| Birra analcolica 0,33cl - Non alcoholic beer 0,33cl | € 5,00 |
| <i>Caffetteria servita con biscotteria secca di nostra produzione</i>
<i>The coffee will be served with our own dry biscuits.</i> | |
| Caffé - Espresso coffee | € 4,00 |
| Caffé decaffeinato - Decaffeinated coffee | € 4,00 |
| Cappuccino | € 4,50 |
| Caffé d'orzo - Barley coffee | € 4,00 |
| Caffé ginseng - Ginseng coffee | € 4,00 |
| Té assortiti - assorted teas | € 4,00 |
| 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.

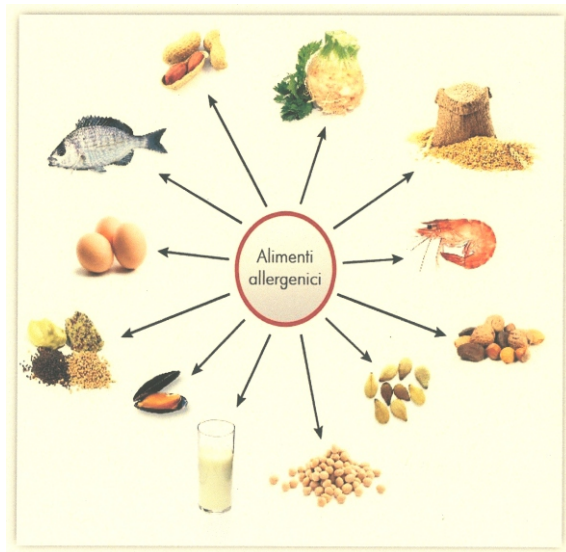
10. Senape e prodotti a base di senape.

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.

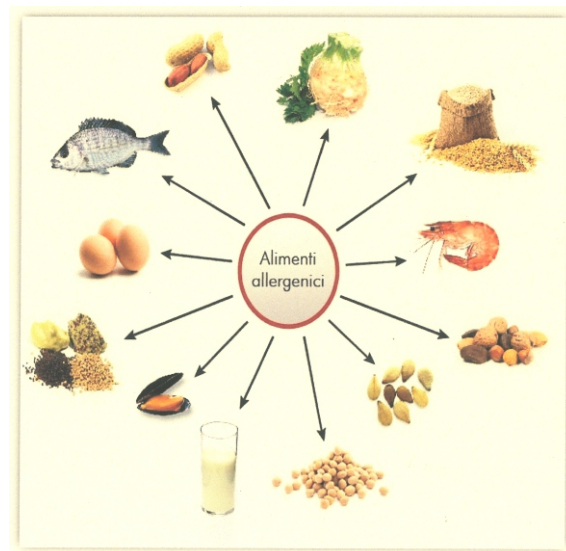
10. Mustard and mustard products.

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.