

Piana

Bologna in un ristorante

dal 1909

ANTIPASTI - STARTERS



Affettato misto € 19,00
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 € 17,00
Chicken galantine with Russian salad
Allergeni (3 - 7 - 9 - 12)



Cubetti di mortadella Bologna con bocconcini di € 17,00
Parmigiano Reggiano 24 mesi e gocce di aceto balsamico
*Bologna mortadella cubes with bite-sized pieces sausage with
parmesan cheese and drops of balsamic vinegar*
Allergeni (7 - 8)



Spuma di mortadella con granelle di pistacchi e cialda € 16,00
di Parmigiano Reggiano
Mortadella mousse with chopped pistachios and Parmigiano Reggiano wafer
Allergeni (7 - 8)



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




**Carpaccio di manzo con sedano e scaglie
di Parmigiano Reggiano** € 20,00

Beef carpaccio with celery and Parmigiano Reggiano
Allergeni (7 - 9)

Fiori di zucca pastellati  € 16,00

Fried zucchini flowers
Allergeni (1-3-7)

Asparagi alla Bismark  € 17,00

Bismarck-Style asparagus
Allergeni (3-7)

**Nostra selezione di formaggi con confettura
e miele d'acacia**  € 17,00

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  € 20,00
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  € 22,00
Baked tortellini gratin with 24-month-aged Parmesan cheese cream
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

Tagliatelle classiche al ragù di Bologna  € 18,00
Flat noodles with traditional bolognese meat sauce
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

La Lasagna verde tipica di Bologna cucinata al forno  € 20,00
Green lasagna old Bologna
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

Balanzoni ripieni di mortadella conditi con crema di Parmigiano Reggiano  € 19,00
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**  € 18,00
Pasta parcels stuffed with ricotta cheese in butter and sage sauce
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)
- Pappardelle verdi con julienne di prosciutto crudo di Parma e funghi porcini** € 22,00
Green pappardelle with julienne of Parma ham and porcini mushrooms
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)
- Fusillone cacio e pepe con guanciaiale croccante, tuorlo d'uovo a crudo e grattugiata di pecorino** € 19,00
Fusillone (carbonara) cacio e pepe with crispy bacon, raw egg yolk and grated pecorino cheese
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)
- Risotto agli asparagi**  € 19,00
Asparagus risotto
Allergeni (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

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES




Gran bollito "Diana" con purè di patate, salsa verde e friggione  € 30,00

Boiled meat "Diana" with mashed potatoes, green sauce and friggione
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

....aggiunta di mostarda di Cremona € 6,00
....addition of candied fruit from Cremona
Allergeni (12)

Cotoletta alla bolognese contornata da purea di patate  € 25,00
Bolognese cutlet with a side of mashed potatoes
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

Gran fritto "Diana"  € 26,00
Stecco alla bolognese (mortadella e formaggio), crema frita, polpettine, mela, zucchine, crocchete di patate e prosciutto, costoletta d'agnello.
Mortadella and cheese stick, fried custard, meatballs, apple, zucchini, potato croquette with ham inside, lamb chop.
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

Scaloppina di vitello agli asparagi con glassa di Parmigiano Reggiano € 25,00
Veal escalope with asparagus and a Parmigiano-Reggiano glaze
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

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



Battuta di filetto di manzo € 28,00
Beef fillet tartare
Allergeni (3)

**Arrosto di coniglio disossato e farcito in salsa delicata con
contorno di pisellini stufati** € 24,00
*Boneless and stuffed rabbit roast in a delicate sauce with
stewed peas as a side dish*
Allergeni (7 - 9)

Arrosto di vitello con patate al forno € 25,00
Roast veal with roasted potatoes
Allergeni (7 - 9)

**Guanciola di maialino al ristretto di balsamico,
contornata da sformatino di patate e formaggio** € 28,00
Pork cheek with balsamic reduction, served with potato and cheese flan
Allergeni (3 - 7 - 9)

Filetto di manzo alla “Rossini” € 40,00
con fegato d’oca, Marsala e tartufo nero pregiato
“Rossini-style” beef fillet with goose liver, Marsala wine, and truffle
Allergeni (1 - 7 - 9 - 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



Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino € 25,00
Cut grilled beef steak with salt and rosemary

Costolette di agnello alla scottadito € 25,00
Grilled lamb chops

Filetto di manzo € 30,00
Beef fillet

Ventaglio di verdure con tomino  € 17,00
(melanzane, belga, zucchine, pomodori e radicchio)
Grilled vegetables and cheese
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

ANTIPASTI - STARTERS



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

**Misto al vapore** € 23,00

*Calamari, gamberi, carpaccio di polipo, salsa tartara e verdure di stagione.*

*Calamari, prawns, octopus carpaccio, tartar sauce and seasonal vegetables.*

*Allergeni (2 - 3 - 4 - 12 - 14)*

**Battutina di gambero rosso, citronette e misticanza** € 21,00

*Red prawn tartare, citronette and mixed salad*

*Allergeni (2)*

**Cocktail di scampi** € 21,00

*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 con avocado** € 21,00

*Natural red tuna tartare with avocado*

*Allergeni (4 - 11)*

**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 alla marinara

€ 25,00

Seafood risotto

Allergeni (2 - 4 - 7 - 9 - 14)

Spaghetti alla chitarra con vongole sgusciate e bottarga di muggine

€ 25,00

Spaghetti alla chitarra with shelled clams and mullet bottarga

Allergeni (4 - 7 - 9 - 14)

Pacchero all'astice e pomodorini ciliegino

€ 35,00

Pacchero with clawed lobster and cherry tomatoes

Allergeni (1 - 2 - 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

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES



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

### Il filetto di pesce selvaggio

€ 29,00

*...con patate e bietolina.*

*Wild fish filled with potatoes and chard..*

*Allergeni (4)*

### La nostra griglia

€ 35,00

*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 - 9 - 14)*

### Fritto di mare secondo mercato

€ 26,00

*Fried seafood platter*

*Allergenic (1 - 2 - 4 - 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 ~~~~  ~~~~~

Branzino al forno con patate e verdure di stagione

€ 9,00/hg

Baked sea bass with potatoes and seasonal vegetables

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 - 3 - 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