

Bologna in un ristorante

dal 1909

ANTIPASTI - STARTERS

Cubetti di Mortadella Bologna IGP (selezione Villani) e di Parmigiano Reggiano 24 mesi con gocce di aceto balsamico di Modena IGP "Acetaia Il Tondo"

Diced Mortadella Bologna PGI (Villani selection) and 24-month-aged Parmigiano Reggiano, with drops of Balsamic Vinegar of Modena PGI "Acetaia Il Tondo"

Allergeni (7)

€ 17,00

La nostra Galantina di pollo con insalata russa

Chicken galantine with Russian salad

Allergeni (3 - 7 - 9 - 10 - 12)

€ 17,00

Selezione di salumi emiliani e giardiniera in agrodolce

Mixed cold cuts from the Emilia region and sweet-and-sour pickled vegetables (giardiniera)

Allergeni (9 - 12)

€ 21,00

Culatello di Zibello D.O.P., pane tostato e burro montato

D.O.P. Zibello's Culatello with crostini and whipped butter

€ 30,00

Allergeni (1 - 7)

Steak Tartare

Battuta di manzo al coltello con tuorlo d'uovo, senape, tabasco, salsa worcester, capperi, scalogno, olio EVO, sale e pepe

Hand-chopped beef tartare with capers, shallot, Worcestershire sauce, anchovies, egg yolk, and mustard.

Allergeni (3 - 4 - 10)

€ 26,00

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

Mondeghili Bolognesi con maionese della casa
Bolognese-style meatballs "Mondeghili" with house-made mayonnaise
Allergeni (1 - 3 - 7)
€ 17,00

Tortino di Parmigiano Reggiano e funghi porcini
Parmigiano Reggiano and porcini mushroom flan
Allergeni (1 - 3 - 7)
€ 18,00

Insalata di carciofi e salsa bagna cauda all'aglio dolce
Artichoke salad and sweet garlic bagna cauda sauce
Allergeni (4 - 7)
€ 16,00

Nostra selezione di formaggi italiani
Pecorino stagionato D.O.P., caprino, formaggio di Fossa Sogliano D.O.P.,
Taleggio D.O.P. con composta di pere e di pomodoro verde
Cheeses selection with pear and green tomato marmalade
Allergeni (7)
€ 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

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Tortellini tradizionali in brodo di cappone

Small pasta parcels stuffed with spiced pork filling in meat broth

Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

€ 20,00

Tortellini gratinati al forno con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Baked tortellini with 24-month-aged Parmesan cheese cream

Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

€ 22,00

Tagliatelle classiche al ragù di Bologna

Flat noodles with traditional bolognese meat sauce

Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

€ 18,00

La Lasagna verde tipica di Bologna cucinata al forno

Green lasagna old Bologna

Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

€ 20,00

Tortelloni di ricotta burro e salvia o burro e oro

Pasta parcels stuffed with ricotta cheese in butter and sage or butter and tomate sauce

Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)

€ 19,00

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

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Pappardelle al ragù di Cinghiale
Pappardelle with Wild Boar Ragù
Allergeni (1 - 3 - 9 - 12)
€ 19,00

Fusillone cacio e pepe con guanciale croccante, tuorlo d'uovo a crudo e grattugiata di pecorino
Fusillone (carbonara) cacio e pepe with crispy bacon, raw egg yolk and grated pecorino cheese
Allergeni (1 - 3 - 7 - 9)
€ 19,00

Risotto alla Parmigiana con tosone ed aceto balsamico di Modena IGP "Acetaia Il Tondo"
Parmigiana-style Risotto with Tosone cheese and Balsamic Vinegar of Modena PGI "Acetaia Il Tondo"
Allergeni (7 - 12)
€ 20,00

Passatello asciutto con carciofi, crema di Parmigiano Reggiano e prosciutto crudo croccante
Passatelli with artichokes, Parmesan cream and crispy prosciutto.
Allergeni (1 - 3 - 7)
€ 21,00

Gramigna con ragù di salsiccia e cardi
Gramigna with sausage and cardoon ragù
Allergeni (1 - 3)
€ 19,00

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*

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

Boiled meat "Diana" with mashed potatoes, green sauce and friggione

Allergeni (1 - 4 - 7 - 9 - 12)

€ 30,00

....aggiunta di mostarda di Cremona

....addition of candied fruit from Cremona

+ € 6,00

Allergeni (10 - 12)

Costoletta di vitello (250 gr) alla bolognese con patate montate

Bolognese-style veal cutlet (250 gr) with whipped potatoes

Allergeni (1 - 3 - 7)

€ 35,00

Gran fritto "Diana"

Stecco alla bolognese (mortadella e formaggio), crema fritta, 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)

€ 26,00

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*

Guancia di maiale brasata al vino rosso, indivia e purè di sedano rapa

Red wine-braised pork cheek, endive, and celeriac purée

Allergeni (7 - 9 - 12)

€ 25,00

Filetto di manzo alla "Rossini" con fegato grasso d'oca, Marsala e tartufo nero

"Rossini-style" beef fillet with goose foie gras, Marsala, and black truffle

Allergeni (1 - 7 - 9 - 12)

€ 40,00

Arrosto di coniglio disossato su letto di cavolo nero

Boneless roast rabbit on a kale bed

Allergeni (9)

€ 24,00

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*

Taglio di manzo alla griglia con vegetali secondo stagione
Grilled beef cut with seasonal vegetables
Allergeni (1 - 7 - 9)
€ 25,00

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

Tomino e verdure di stagione alla griglia
Grilled Tomino cheese and seasonal vegetables
Allergeni (7)
€ 17,00

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*

Misto al vapore
Calamari, gamberi, polpo, salsa tartara e verdurine di stagione.
Calamari, prawns, octopus, tartar sauce and seasonal vegetables.
Allergeni (2 - 3 - 4 - 12 - 14)
€ 23,00

Polpo arrosto, maionese di patate, pomodori gratin
Grilled octopus tentacles, potato mayonnaise, tomatoes gratin
Allergeni (1 - 3 - 14)
€ 20,00

Cocktail di scampi
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)
€ 21,00

Insalata di carciofi con bottarga di muggine e arance
Artichoke, bottarga, and orange salad
Allergeni (4)
€ 19,00

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

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

dal mare *flavors of the sea*

Mezzelune di pasta all'uovo ripiene di pesce bianco con fondo rosso di crostacei
Egg pasta mezzelune filled with white fish, served with a red shellfish reduction.
Allergeni (1 - 2 - 3 - 4 - 14)
€ 25,00

Strettina di pasta all'uovo con vongole sgusciate e bottarga di muggine
Thin egg noodles with shelled clams and mullet bottarga
Allergeni (1 -3 - 4 - 14)
€ 25,00

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*

Filetto di pescato alla griglia e vegetale di stagione
Grilled fish fillet and seasonal vegetables
Allergeni (4)
€ 29,00

Spiedino di calamari e gamberi con panure alle erbette
Squid and shrimp skewer with herb breadcrumb coating
alimenti allergenici (1 - 2)
€ 28,00

Gran fritto di pesce
Calamari, gamberi, verdurine croccanti
Fried seefood platter whit crunchy vegetables
Allergenici (1 - 2 - 4 - 9 - 14)
€ 26,00

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*

Pesce selvaggio al forno con patate, pomodorini e olive
(pezzatura media dai 700 gr ai 900 gr - zona di pesca F.A.O. 37/27/34)
Baked wild-caught fish with potatoes, cherry tomatoes, and olives
Allergeni (4)
€ 9,00/hg

DIANA'S Catalana *(minimo per 2 persone)* **su ordinazione**
DIANA'S Catalan *(minimum for 2 people)* **made-to-order**

Aragoste, astici, scampi, mazzancolle, pomodorini colorati, scalogno e sedano.
Spiny and clawed lobsters, langoustines, penaeuse shrimps, shower of colourful cherry tomatoes, shallot and celery.
Allergeni (2 - 3 - 9 - 12)
€ 70,00 per persona *(per person)*

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 Rustiche
Roasted potatoes
€ 9,00

Purè di patate
Mashed potatoes
€ 9,00

Friggione
Tomatoes and onion stew
€ 9,00

Verdure alla griglia
Grilled vegetables
€ 9,00

Erbette di stagione saltate
Sautéed seasonal greens
€ 8,00

Spinaci in salsa Mornay
Spinach in Mornay sauce
Allergeni (3 - 7)
€ 9,00

Cardi alla Parmigiana
Cardoons Parmigiana
Allergeni (7)
€ 9,00

Insalata mista di stagione
Mixed salad of the season
€ 7,00

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