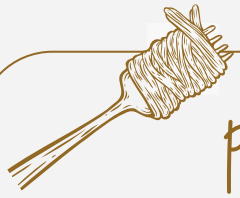
Diva

condividere è amare!

antipasti

TARTARE DI MANZO CON SALSA ALLA RUCOLA E CREMOSO DI CAPRINO[1,3,8,11,12]	18*(3PZ)*
BACCALÀ FRITTO, PUREA DI PATATE E JULLIENNE DI CARCIOFI FRITTI[1,3,5,8,11,12]	16*(3PZ)*
CROCCHETTE DI CODA ALLA VACCINARA E SUGO DELLA NONNA[1,2,3,4,5,11,12]	14*(4PZ)*
ALICI FRITTE E MAIONESE VEGANA[3,6,7,8,12]	14
SAVARIN DI POLENTA CON RAGÙ DI MOSCARDINI, PROVOLA E BROCCOLETTI RIPASSATI[1,3,811,12]	13*(3PZ)*
CROSTONE CON PROVOLA, PROSCIUTTO COTTO E MISTICANZA[1,3]	12*(3PZ)*
TORTINO DI PATATE, SPUMA AL PARMIGIANO E TARTUFO[1,3,5]	12



pasta fresca

GNOCCHI CON BACCALÀ E SUGO ALLA ROMANA[3,4,8,12]	18
FETTUCCINE PORCINI, GUANCIALE E PECORINO[1,3,5,12]	16
MEZZE MANICHE AMATRICIANA O CARBONARA[1,3,12]	15
RAVIOLI CON ZUCCA, BURRO AROMATIZZATO E NOCCIOLE[1,2,3,4,5]	15
TONNARELLI CACIO, PEPE, ZENZERO E LIME[1,3,5]	14

secondi

ENTRECOTE DI MANZO CON SALSA BERNESE, 500GR (PER 2 PERSONE)[1,5,12]	42
BACCALÀ CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONE CRUSCO[1,3,8]	25
SALMONE IN CROSTA DI SEMI, BRIE E BROCCOLETTI RIPASSATI[1,8,10]	22
COSTOLETTE DI ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO E CARCIOFO ALLA ROMANA	22 (3PZ)
GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO E PURÈ DI ZUCCA CON ERBE CIPOLLINE[1,2,3,12]	18
SALTIMBOCCA DI POLLO CON CICORIA[1,3,8,11,12]	16*(4PZ)*

dolci

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE[1,3,5,12]	9
STRUDEL DI MELE E CREMA INGLESE[9 1.3.4,5]	9
CANNOLO SICILIANO[8 1,3,5]	8
TIRAMISÙ[1,3]	8
PANNA COTTA E SALSA AI FRUTTI ROSSI[1]	8

contorni

MISTO FUNGHI SALTATI	9
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO[2,3]	8
CICORIA RIPASSATA	6
PATATE AL FORNO	6
BROCCOLETTI RIPASSATI	6

PANE CASARECCIO[3]	3
SERVIZIO	2

ALLERGENI 1. LATTOSIO 2. SEDANO 3. GLUTINE 4. FRUTTA A GUSCIO 5. UOVA 6. SOIA 7. SENAPE 8. PESCE 9. CROSTACEI 10. SESAMO 11. ARACHIDI 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

^PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ^^PESCE PRESENTE IN MENU È SOTTOPOSTO AD UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO EUROPEO 853/2004

Diva

sharing is caring!

starters

BEEF TARTARE WITH ROCKET SAUCE AND CREAMY GOAT CHEESE[1,3,8,11,12]	18*(3PZ)*
FRIED COD, MASHED POTATOES AND FRIED ARTICHOKE[1,3,5,8,11,12]	16*(3PZ)*
OXTAIL CROQUETTES ALLA VACCINARA[1,2,3,4,5,11,12]	14*(4PZ)*
FRIED ANCHOVIES AND VEGAN MAYONNAISE[3,6,7,8,12]	14
POLENTA WITH OCTOPUS RAGOUT, PROVOLONE CHEESE AND BROCCOLI SAUCE[1,3,811,12]	13*(3PZ)*
BRUSCHETTONE WHIT PROVOLA, GRILLED HAM AND MIXED SALAD[1,3]	12*(3PZ)*
POTATO PIE WITH PARMESAN AND TRUFFLE MOUSSE[1,3,5]	12

homemade pastas

GNOCCHI WITH COD AND ROMAN SAUCE[3,4,8,12]	18
FETTUCCINE WITH PORCINI MUSHROOMS, BACON AND PECORINO CHEESE[1,3,5,12]	16
AMATRICIANA / CARBONARA[1,3,12]	15
PUMPKIN RAVIOLI WITH BUTTER AND TOASTED HAZELNUTS[1,2,3,4,5]	15
TONNARELLI CACIO&PEPE, GINGER AND LIME[1,3,5]	14

main courses

BEEF ENTRECOTE WITH BERNESE SAUCE, 500GR (FOR 2 PAX)[1,5,12]	42
COD WITH CREAMED BROCCOLI AND CRUNCHY PEPPER[1,3,8]	25
SESAME CRUSTED SALMON, BRIE AND BROCCOLI SAUTÉED[1,8,10]	22
ROMAN STYLE LAMB CHOPS AND BOILED ARTICHOKE	22 *(3PZ)*
CHIVES BRAISED RED WINE BEEF CHEEK WITH PUMPKIN PUREE AND CHIVES[1,2,3,12]	18
CHICKEN SALTIMBOCCA WITH CHICORY[1,3,8,11,12]	16*(4PZ)*

desserts

RICOTTA AND CHERRY TART[1,3,5,12]	9
APPLE STRUDEL WITH ENGLISH CREAM[9 1.3.4,5]	9
SICILIAN CANNOLO[8 1,3,5]	8
TIRAMISÙ[1,3]	8
PANNA COTTA WITH RED BERRY SAUCE[1]	8

siders

SAUTÉED MUSHROOMS	9
TUSCAN BAKED BEANS WITH SAGE[2,3]	8
CHICORY	6
BAKED POTATOES	6
SAUTEED BROCCOLI	6

HOMEMADE BREAD[3]	3
SERVICE	2

ALLERGEN 1. LACTOSE 2. CELERY 3. GLUTEN 4. NUTS 5. EGG 6. SOYA 7. MUSTARD 8. FISH 9. SHELLFISH 10. SESAMI 11. PEANUTS 12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

^^FOR REASONS OF SEASONALITY, CERTAIN PRODUCTS MAY HAVE BEEN FROZEN ^^THE SEAFOOD ON THE MENU HAS UNDERGONE A BLAST CHILLING PROCESS IN ACCORDANCE WITH EUROPEAN REGULATION 853/2004