



**ANTICHE  
TERME  
DI DIANA**  
RISTORANTE

## Antipasti

Selezione di formaggi accompagnati da miele e confetture artigianali 7-10	26€
Prosciutto di Parma al taglio con mozzarella di Bufala 7	18€
Degustazione di Fritti Romani (Supplì*, Filetti di Baccalà, Fiori di Zucca, Carciofi Alla Giudia*, Olive Ascolane*.) 1-3-4-7*	18€
Black Angus Fumé ai 4 pepi con Tartufo Nero e Scaglie di Parmigiano, Aceto Balsamico e Timo su letto di Rucola 7	22€
Composizione Mediterranea (salumi tradizionali, ricottina e mozzarella di Bufala e proposte calde del giorno) 1-3-7-9	14€
Delizie dell'orto (verdure grigliate, ricottina e mozzarella di Bufala e proposte calde del giorno) 1-3-7-9	12€

---

## Primi piatti

Classici della cucina Romana: (Amatriciana 1-3-7-9-12, Carbonara 1-3-7, Cacio e Pepe 1-3-7)	15€
Gricia con Carciofi 1-3-7-12*	18€
Bonbon di pasta sfoglia ripieni di Taleggio con Tartufo Nero e scaglie di Parmigiano 1-3-7	20€
Gnocchi al Cinghiale 1-3-12	18€
Tortelloni ripieni di Speck e Radicchio con Gorgonzola e Noci 1-3-7-8	16€
Ravioli al pomodoro ai tre sapori 1-3-7-9	16€
Fettuccine ai Funghi Porcini 1-3	22€

**Menù**



**ANTICHE  
TERME  
DI DIANA**  
RISTORANTE

## Primi piatti

Tagliatelle al Tartufo Nero di Rocca Calascio 1-3-7	22€
Spaghetti Del Papa con Pomodoro Siccagno e basilico 1-9	15€
Pasta e Fagioli di Nonna 1-3	15€
Zuppa di Stagione 1-9	14€

---

## Secondi piatti

Brasato di carne al pomodoro 9-12	15€
Involtini Romani ripieni di mortadella e verdure dell'orto 8-9-12	16€
Saltimbocca alla Romana 1-7-12	16€
Tagliata di Manzo Uruguay, al sale grosso di Himalaya	30€
Tagliata di Manzo Uruguay al tartufo	36€
Tagliata di manzo Uruguay ai Funghi Porcini	34€
Arrosticini taglio a mano e salsiccia di Norcia 1	18€
Scamorza con prosciutto di Parma 7	16€
Scamorza con verdure 7	16€



**ANTICHE  
TERME  
DI DIANA**  
RISTORANTE

## Secondi piatti

Baccalà in umido con olive taggiasche, cipolla di tropea 4	18€
Polpette al sugo 1-3-7-9	15€
Straccetti di scottona, rucola e parmigiano 3-12	16€
Pollo alla cacciatora 12	15€
Filetto al pepe verde 1-7-10	36€

---

## Contorni

Cicoria ripassata	7€
Spinaci all'agro	5€
Carciofi alla giudia*	8€
Carciofi alla romana 1	10€
Patate al forno aromatizzate con osmarino e aglio	5€
Patatine fritte*	5€
Misticanza 12	5€
Scarola con alici, olive taggiasche e pinoli 8	8€
Caponata 9	7€



**ANTICHE  
TERME  
DI DIANA**  
RISTORANTE

## Dessert

Tiramisù 1-3-7	5€
Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato fondente 1-3-7	7€
Sbriciolata di pasta sfoglia con crema chantilly 1-3-7 (al cioccolato, pistacchio 8, frutti di bosco)	6€
Cheesecake 1-7 (al cioccolato, frutti di bosco, mango, pere e scaglie di nocciola 5-8)	7€
Tortino di cioccolato cuore caldo con gelato vaniglia 1-3-7	7€
Strudel di mele 1-3-5-7-8	8€
Tartufo di Pizzo Calabro 7* (cioccolato fondente, pistacchio 8, nocciola 5-8)	7€
Sorbetto al limone 7*	5€
Degustazione di praline al cioccolato artigianale 5-7-8	10€

---

## Bevande e servizio

Pane e servizio	2€
Acqua Minerale filtrata alla spina	2€
Acqua in bottiglia Filette	3€
Coca-Cola, Fanta, Sprite in barattolo	3€
Vino della casa Bianco/Rosso 12	14€



**ANTICHE  
TERME  
DI DIANA**  
RISTORANTE

## Bevande e servizio

Vino della casa ½ Litro 12

9€

Vino al Calice 12

3€

---

## TABELLA ALLERGENI

Gentili ospiti, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari o qualsiasi informazione riguardo cibi, bevande o preparazioni vi preghiamo di segnalarlo tempestivamente al nostro personale di sala, saremo a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento.

Riportiamo qui di seguito l'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE N°. 1169/2001- "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).

2- Crostacei e prodotti a base di crostacei

3- Uova e prodotti a base di uova

4- Pesce e prodotti a base di pesce

5- Arachidi e prodotti a base di arachidi

6- Soia e prodotti a base di soia

7- Latte e prodotti a base di latte (incluso Lattosio)

8- Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia).

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 sesamo

12- Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg.

13- Lupini e prodotti a base di lupini.

14- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

-Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con \*fra gli ingredienti dei prodotti presenti.