



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

HOTEL DIANA ROMA

# Menu

Pane / Pane senza glutine (cestino) € 1,50 / 2,00 p.p.  
*Bread / Gluten free bread (basket) € 1,50 / 2,00 p.p.*



**GF** = Senza Glutine / *Gluten Free*

**LF** = Senza Lattosio / *Lactose Free*

**VEG** = Vegano / *Vegan*

**VEGGY** = Vegetariano / *Vegetarian*

**A** = Cereali contenenti Glutine / *Cereals containing Gluten*

**B** = Crostacei e prodotti a base di Crostacei / *Crustaceans and products thereof*

**C** = Uova e prodotti a base di Uova / *Eggs and products thereof*

**D** = Pesce e prodotti a base di Pesce / *Fishes and products thereof*

**E** = Arachidi e prodotti a base di Arachidi / *Peanuts and products thereof*

**F** = Soia e prodotti a base di Soia / *Soybeans and products thereof*

**G** = Latte e prodotti a base di Latte (incluso Lattosio) / *Milk and products thereof (include Lactose)*

**H** = Frutta a Guscio / *Nuts*

**I** = Sedano e prodotti a base di Sedano / *Celery and products thereof*

**L** = Senape e prodotti a base di Senape / *Mustard and products thereof*

**M** = semi di Sesamo e prodotti a base di semi di Sesamo / *Sesame seeds and products thereof*

**N** = Anidride Solforosa e Solfiti / *Sulphur Dioxide and Sulphites* in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini SO<sub>2</sub> at concentrations of more than: 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub>

**O** = Lupini e prodotti a base di Lupini / *Lupin and products thereof*

**P** = Molluschi e prodotti a base di Molluschi / *Molluscs and products thereof*



I piatti indicati con \* sono preparati con  
materia prima congelata o surgelata all'origine  
*All dishes marked by \* are prepared with  
raw material frozen or deep-frozen at the origin*

## Antipasti

### *Starters*

Prosciutto crudo stagionato di Norcia con Mozzarella di Bufala DOP di Battipaglia  
*Special aged Ham from Norcia with Buffalo Mozzarella cheese from Battipaglia*

(GF, G)

€ 10,00

Tagliere misto di Salumi e Formaggi della tradizione italiana  
con Miele d'Acacia e composte di Frutta \*

*Platter of assorted traditional Italian Salumi and Cheese  
with Acacia Honey and Fruit jams\**

(GF, G, H, L, N)

€ 16,00

Millefoglie di Zucca, Patate e Porcini

*Pumpkin, Potato and Porcini Mushroom pie*

(GF, VEGGY, VEG)

€ 12,00

Insalata di Calamari su letto di Finocchi, Olive e Arance

*Calamari salad over Fennel, Olives and Oranges*

(GF, P)

€ 12,00

\* Additional € 3,50:

I taglieri possono essere accompagnati da Focaccia bianca

*Each platter order can be served with Focaccia*

# Primi Piatti

## *First Courses*

Gnocchetti di Patate artigianali con Funghi Porcini

*Handmade Potato Gnocchetti with Porcini Mushroom*

(VEG, VEGGY)

€ 13,00

Calamarata di *Gragnano I.G.P.* all'amatriciana di Polpo  
con Pecorino romano DOP

*Calamarata pasta with Octopus and Tomato sauce with roman Cheese DOP*

(A, D, G)

€ 13,00

Tonnarelli artigianali Cacio e Pepe nero

*Handmade Tonnarelli pasta with Cheese and black Pepper*

(VEG, VEGGY, A, G,)

€ 12,00

Mezzo Rigatone *Rummo* alla Carbonara con Guanciaie croccante

*Carbonara style Mezzo Rigatone pasta with crispy Hog Jowl*

(A, C, G)

€ 13,00

Lasagna al Ragù di Black Angus australiano

*with Tomato and Australian Black Angus Meat sauce*

(A, C, G, I, N)

€ 13,00

Spaghettoni di *Gragnano I.G.P.* al Pomodorino fresco e Basilico

*Spaghettoni pasta with Tomato sauce and Basil*

(VEG, VEGGY, A)

€ 12,00

Questi piatti si possono avere anche senza glutine. Il formato della pasta indicata potrebbe essere differente.  
*Dishes can be made gluten free upon request. The type of pasta may vary.*

## Secondi Piatti

### *Second Courses*

Tagliata di Black Angus irlandese ai ferri con Patate al forno al Rosmarino  
*Grilled sliced fillet of irish Black Angus with baked Potatoes with Rosemary*

(GF)

€ 22,00

Roast-Beef di Carne danese con Senape, polvere di Capperi e insalata di Songino  
*Danish Meat Roast-Beef with Mustard, Caper Bush powder and Songino salad*

(GF, I, L, N)

€ 16,00

Filetto di Spigola in crosta di Mandorle, crema e punte di Broccoli  
*Sea Bass filet Almond crust over Broccoli cream*

(GF, D, H)

€ 22,00

Gamberoni\* alla griglia su letto di Spinacini  
*Grilled Prawns\* over Spinach*

(GF, D)

€ 22,00

Cosciotti di Pollo alla cacciatora in bianco  
con Capperi e Olive taggiasche e Cicoria ripassata  
*Chicken legs hunting style with Caper Bush and Olives and sauteed Chicory*

(GF, N)

€ 16,00

## Contorni

### *Side dishes*

Insalata mista  
*Mixed Salad*

(GF)

€ 5,00

Rucola e Pomodorini  
*Rocket and Cherry-tomatoes*

(GF)

€ 6,00

Patate al forno al Rosmarino  
*Baked Potatoes with Rosemary*

(GF)

€ 7,00

Cicoria ripassata  
*Sauteed Chicory*

(GF)

€ 7,00

Patatine fritte\*  
*French Fries\**

(GF)

€ 6,00

# *Le nostre Pizze*

## Pizza rossa

*with Tomato sauce and Oregano*

(VEG, VEGGY, A, F)

€ 8,00

## Pizza Margherita

*with Tomato sauce and Mozzarella*

(VEGGY, A, F, G)

€ 10,00

## Pizza Margherita con Bufala

*with Tomato sauce and Buffalo Mozzarella*

(VEGGY, A, F, G)

€ 12,00

## Pizza Napoli

*with Tomato sauce, Mozzarella and Anchovies*

(A, D, F, G)

€ 11,00

## Pizza Margherita con Prosciutto

*with Tomato sauce, Mozzarella and Ham*

(A, F, G)

€ 12,00

## Pizza Margherita con Funghi e Prosciutto

*with Tomato sauce, Mozzarella, Ham and Mushrooms*

(A, F, G, I, N)

€ 12,00

## Focaccia bianca con crudo di Norcia

*with Norcia Ham*

(A, F)

€ 12,00

## Gluten-free Pizza Margherita\*

*with Tomato sauce and Mozzarella\**

(GF)

€ 11,00

Le nostre pizze sono un prodotto artigianale con EVO; lievitazione con lievito madre 96 ore.

*Our pizzas are a handmade product with EVO; rising with mother yeast 96 hours.*

# *Gli Hamburger dell'Uliveto*

## Hamburger & French fries\*

Panino con Hamburger di Carne Black Angus australiano (200 gr), Insalata e Pomodori  
*Australian Black Angus Meat Hamburger buns Beef patty (200 gr), Salad and Tomatoes*

(A, M)

€ 13,00

## Cheeseburger & French fries\*

Panino con Hamburger di Carne Black Angus australiano (200 gr),  
Edammer, Insalata e Pomodori

*Australian Black Angus Meat Hamburger buns Beef patty (200 gr),  
Edamer cheese, Salad and Tomatoes*

(A, G, M)

€ 14,00

## Baconburger & French fries\*

Panino con Hamburger di Carne Black Angus australiano (200 gr),  
Bacon, Insalata e Pomodori

*Australian Black Angus Meat Hamburger buns Beef patty (200 gr),  
Bacon, Salad and Tomatoes*

(A, M)

€ 15,00

## Bacon Cheeseburger & French fries\*

Panino con Hamburger di Carne Black Angus australiano (200 gr) ,  
Bacon, Edammer, Insalata e Pomodori

*Australian Black Angus Meat Hamburger buns Beef patty (200 gr),  
Bacon, Edamer cheese, Salad and Tomatoes*

(A, G, M)

€ 16,00

Additional € 1,00:

caramelized onions, extra cheese, extra bacon, extra tomato.

Gli Hamburger sono serviti con le salse a parte.  
*Each Hamburger are served with sauces separately.*

Gli Hamburger possono essere serviti anche con pane senza glutine.  
*Each Hamburger can be served also with gluten-free bread*



# Degustazione di Vino al bicchiere

## *Wine tasting by the glass*

### *Prosecco & Spumanti ~ Sparkling Wine*

Magila Prosecco DOC Extra dry	Rosa Natale Veneto	€ 6,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut	Rosa Natale Veneto	€ 7,00

### *Vino Bianco ~ White Wine*

Branciforti Catarratto IGT	Feudi dei Bordonaro Sicilia	€ 6,00
Frascati People Superiore	Poggio Volpi Lazio	€ 6,00
Chardonnay "Claps"	Forchir Friuli	€ 7,00
Pinot Grigio "Lamis"	Forchir Friuli	€ 7,00
Sauvignon Blanc	Angoris Friuli	€ 7,00

### *Vino Rosé ~ Rosé Wine*

Lagrein	H. Lun Alto Adige	€ 7,00
Caterina Rosato Cesanese IGP	Pileum Lazio	€ 6,00

### *Vino Rosso ~ Red Wine*

Branciforti-Nero D'Avola IGT	Feudi dei Bordonaro Sicilia	€ 6,00
Rubillo Cesanese	Pallavicini Lazio	€ 6,00
Merlot	Casale del Giglio Lazio	€ 7,00
Cabernet Sauvignon DOC	M. Corona Trentino	€ 7,00
Chianti Classico ~ Gallo Nero	Bindi Sergardi Toscana	€ 8,00