



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

HOTEL DIANA ROMA

Menu à la Carte



Autunno 2026



L'ULIVETO

ROOF GARDEN
RISTORANTE

Ogni piatto che troverai in queste pagine nasce dalla passione per la cucina autentica e dal rispetto per il nostro territorio. Usiamo esclusivamente prodotti artigianali, selezionati con cura e attenzione tra le eccellenze locali, per offrirti sapori che raccontano la nostra terra e le sue tradizioni.



Each dish you'll find on these pages is born from a passion for authentic cuisine and a deep respect for our land. We use only artisanal products, carefully selected from the finest local producers, to offer you flavors that tell the story of our region and its traditions.

Menu Degustazione

Tasting Menu

Minimo 2 persone

Min. 2 people

Benvenuto dello Chef

Amuse - Bouche



Carpaccio di manzo Marango con porcini e crumble di castagne

Marango beef carpaccio with porcini mushrooms and chestnut crumble

(GF, LF)

Risotto alla zucca, salsiccia e tartufo con riduzione al Cesanese

Risotto with pumpkin, sausage and truffle with Cesanese wine reduction

(GF, G, N)

LAGREIN ROSÈ *Lagrein DOC Alto Adige - K. Lun*



Guancia di vitellone brasata con cime di rapa e purea di patate

Braised beef cheek with turnip greens and potato purée

(GF, G, I, N)

IX MIGLIO *Sangiovese, Montepulciano, Merlot IGT - Riserva della Cascina*



Tiramisù

Tiramisù with coffee

(A, C, G)

ZAGARA MOSCATO D'ASTI *Moscato DOCG Piemonte - Marchesi di Barolo*

Acqua e caffè

Water and coffee

Euro 68 p.p.

Euro 88 p.p.

con vini in abbinamento
with wine accompaniment

Antipasti

Starters

Quinoa croccante con caponata di verdure alla menta e radicchio brasato all'arancia

*Crispy quinoa with mint-scented vegetable caponata
and orange-braised radicchio*

(VEGGY, GF, LF, E)

17

Flan di zucca con fusione di Castelmagno

Pumpkin flan with melted Castelmagno cheese

(VEGGY, GF, C, G)

18

Delizia d'uovo con misto funghi, patate al coriandolo, cialda di Parmigiano e crema rustica tartufata

*Egg with mushrooms, coriander potatoes,
parmesan crisp and truffle cream*

(VEGGY, GF, G, O)

19

Composizione di gamberi scottati, pinoli, pomodori confit e carpaccio di primo sale

*Seared prawns with pine nuts, confit tomatoes
and primo sale cheese carpaccio*

(GF, B, E, G, H)

23

Tartare di manzo Marango, topinambur e salsa tonnata *Marango beef tartare with Jerusalem artichoke and tuna mayonnaise*

(GF, LF, C, D, L)

22

Primi piatti

Pasta and Risotto

Fusillone saltato con crema di zucca, zenzero e crumble di amaretto

Fusillone pasta with pumpkin cream, ginger and amaretto crumble

(VEGGY, A, G, H)

18

Tagliatella all'uovo con funghi porcini trifolati

Tagliatella with sautéed porcini mushrooms

(VEGGY, A, C, G)

21

Risotto mantecato alla carbonara con polpo croccante e salvia

Creamy carbonara risotto with crispy octopus and sage

(GF, C, D, G)

22

Tortello di capesante con crema di pomodori e peperoni e ricotta al lime

Scallop tortello with tomato and pepper sauce and lime ricotta

(A, C, G, P)

23

Spaghettone di Gragnano alla gricia

Spaghettone pasta with hog jowl and pecorino cheese

(A, G)

18

Secondi piatti

Mains

Cubotti di patate e funghi su crema di pecorino

Potato and mushroom cubes on pecorino cream

(VEGGY, GF, G)

18

Filetto di orata croccante imbottonata in guazzetto al basilico e caponata di zucchine

Crispy sea bream fillet stuffed in a basil broth with zucchini caponata style

(A, C, D)

27

Rombo al forno con patate e olive

Roasted turbot with potatoes and olives

(GF, LF, D)

30

Petto d'anatra scaloppato in salsa dolce forte e cavolo rosso all'anice

Sliced duck breast with sweet & sour sauce and anise-scented red cabbage

(GF, LF, N)

29

Guancia di vitellone brasata con cime di rapa e purea di patate

Braised beef cheek with turnip greens and potato purée

(GF, G, I, N)

28

Desserts

Tagliata di frutta fresca assortita

Seasonal sliced fruit

(VEG, GF)

10

Tiramisù

Tiramisù with coffee

(A, C, G)

11

Mousse ai tre cioccolati con wasaby e coulis di cachi

Three chocolate mousse with wasabi and persimmon coulis

(GF, C, G)

12

Tarte tatin di mele tiepida con gelato al fior di latte

Warm apple tarte tatin with fior di latte ice cream

(A, C, G)

12

Tortino di cioccolato dal cuore morbido con gelato al pistacchio

Warm chocolate fondant with molten centre, served with pistachio ice cream

(A, C, G, H)

12

Spumone al parmigiano con salsa di pere al sake

Parmesan cheese mousse with sake-poached pear sauce

(GF, G, N)

13

Acqua in bottiglia 0.75cl

Leggermente gassata Nepi / gassata Ferrarelle
Liscia Lurisia

4

Bottled Water 0.75cl

Lightly carbonated Nepi / Sparkling Ferrarelle
Still Lurisia

4

Selezione di Pane de L'Ulivo

Bread selection from L'Ulivo

(A, M, N - may contain traces of C, F, G, H, L)

4

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 / *Milk and products thereof*

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 Sesamo / *Sesame seeds and products thereof*

N = Anidride Solforosa e Solfiti / *Sulphur Dioxide and Sulphites*

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

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



Per garantire elevati standard qualitativi e di sicurezza alimentare, alcune materie prime possono essere sottoposte a trattamento di abbattimento termico o di bonifica preventiva mediante congelamento, in conformità alla normativa vigente.

In assenza di reperibilità del prodotto fresco, alcune preparazioni possono prevedere l'utilizzo di materie prime congelate o surgelate all'origine.

Per informazioni su allergeni e ingredienti il personale di sala è a completa disposizione.

To ensure the highest standards of quality and food safety, some ingredients may undergo blast chilling or preventive freezing treatments in accordance with current regulations. When fresh products are not available, certain dishes may be prepared using ingredients that have been frozen or deep-frozen at source.

For information regarding allergens and ingredients, our staff will be pleased to assist you.



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

HOTEL DIANA ROMA

Instagram [@ulivetoroofgarden](#)
Facebook [L'uliveto Roof Garden - Ristorante](#)