



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

HOTEL DIANA ROMA

Menu



Estate
2025



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Menu Degustazione

Radici

Entrée di Benvenuto

Welcome Entrée

**Carpaccio di Manzo¹⁻² Marango di nostra produzione alle Erbe Aromatiche,
Carciofini *Agnoni* riserva e Primosale artigianale**

Homemade Beef¹⁻² carpaccio with Aromatic Herbs, Artichokes and Primosale cheese
(GF, G)

**Crudo di Gambero¹⁻³ rosso di Mazara del Vallo
con Burrata affumicata artigianale e Mela smith**
Raw red Prawn¹⁻³ with smoked Burrata and Smith Apple
(GF, B, G)

**Fettuccine² all'Uovo Bio *Galline Felici* con Burro salato artigianale
e Tartufo estivo selezione *Lady Truffle***

Homemade Fettuccine² pasta with salted Butter and Truffle
(VEGGY, A, C, G)

**Cosciotto di Pollo² ruspante *San Bartolomeo* alla romana
con Peperoni alla brace marinati Basilico e Origano**

Roman-style Chicken² leg served with grilled Peppers marinated with Basil and Oregano
(GF, LF, I, N)

Pre-Dessert

Maritozzo alla romana con crema al Mango e Panna montata
Roman Maritozzo with Mango cream and whipped Cream

(VEGGY, A, C, G, N)



È da intendersi uguale per tutto il tavolo.
Segnalare eventuale allergie e/o intolleranze.

It is intended to be the same menu for the entire table.
Report any allergies and/or intolerances.



Menu Degustazione

Contrasti

Entrée di Benvenuto

Welcome Entrée

Carpaccio di Spigola¹⁻², Pesca noce, Olio aromatizzato al Basilico e Peperoncino

Sea Bass¹⁻² carpaccio, Peach, Basil Oil and Chili Pepper

(GF, LF, D)

Melanzane arrostate e marinate con crema di San Marzano ed Erbe Aromatiche

Roasted and marinated Aubergines with San Marzano Tomato cream and Aromatic Herbs

(GF, LF, VEG)

Risotto alla crema di Scampi² e Scampi³ scottati al Cognac

Carnaroli risotto with Scampi² cream and Cognac-seared Scampi³

(GF, B, D, G, I, N)

**Tortiglioni artigianali grano duro *Masciarelli* con ragù alla bolognese
di Bufalo² del territorio**

Bolognese-style artisanal Tortiglioni pasta with local Buffalo² ragout

(A, G, I, N)

**Ribeye di Manzo² CBT all'Alloro con Patate novelle, Carotine
e Cime di Broccolo romanesco spadellate**

*Beef² ribeye with Bay Leaves served with Potatoes, Carrots
and sautéed Roman-style Broccoli (Garlic, Oil and Chili Pepper)*

(GF, LF, L)

Ricciola¹⁻² alla griglia e Insalata Iceberg arrostita

Grilled Amberjack¹⁻² served with grilled Iceberg Salad

(GF, LF, D)

Pre-Dessert

Melone al Porto

Melon with Port liqueur

(GF, LF, VEG, N)



€ 120 p.p.

È da intendersi uguale per tutto il tavolo.
Segnalare eventuale allergie e/o intolleranze.

It is intended to be the same menu for the entire table.
Report any allergies and/or intolerances.



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

Menu Degustazione

Naturae

Entrée di Benvenuto

Welcome Entrée

Fiori di Zucca² pastellati con Bufala artigianale e Maionese al Lime e Menta

*Battered Courgette Flowers² with Buffalo Mozzarella
with Lime and Mint Mayonnaise*

(A, C, VEGGY, G, N)

Melanzane arrostiti e marinate con crema di San Marzano ed Erbe Aromatiche

Roasted and marinated Aubergines with San Marzano Tomato cream and Aromatic Herbs

(GF, LF, VEG)

**Orecchiette² pesto di Capperi e Olive con Datterino giallo
e polvere di Taralli al Peperoncino**

*Orecchiette² pasta with Caper and Olive pesto with yellow Tomatoes
and Chili Pepper Taralli powder*

(VEG, LF, A)

**Fettuccine² all'Uovo Bio Galline Felici con Burro salato artigianale
e Tartufo estivo selezione Lady Truffle**

Homemade Fettuccine² pasta with salted Butter and Truffle

(VEG, A, C, G)

**Costoletta² alla milanese di Verdure di stagione
con Patate laziali al forno**

Milanese-style Vegetables cutlet² served with baked Potatoes

(GF, LF, VEG)

Pre-Dessert

Cioccolato² in più consistenze e Lamponi²

Different Chocolate² textures and Raspberries²

(GF, LF, VEG)



È da intendersi uguale per tutto il tavolo.
Segnalare eventuale allergie e/o intolleranze.

It is intended to be the same menu for the entire table.
Report any allergies and/or intolerances.



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

HOTEL DIANA ROMA

Menu á la Carte





Antipasti – Starters

Bufalo gourmet

Tartare di Bufalo¹⁻² del territorio con rosso d'Uovo *Galline Felici*, salsa Tartara alla Senape e Rucola selvatica

Local Buffalo¹⁻² tartare with Egg Yolk, Mustard Tartare sauce and wild Rocket

(GF, LF, C, L)

18

Antica ricetta dell'Allevatore

Carpaccio di Manzo¹⁻² Marango di nostra produzione alle Erbe Aromatiche, Carciofini *Agnoni* riserva e Primosale artigianale

Homemade Beef¹⁻² carpaccio with Aromatic Herbs, Artichokes and Primosale cheese

(GF, G)

20

Onde e nettare

Carpaccio di Spigola¹⁻², Pesca noce, Olio aromatizzato al Basilico e Peperoncino

Sea Bass¹⁻² carpaccio, Peach, Basil Oil and Chili Pepper

(GF, LF, D)

20

Passeggiata sul lungomare

Crudo di Gambero¹⁻³ rosso di Mazara del Vallo con Burrata affumicata artigianale e Mela smith

Raw red Prawn¹⁻³ with smoked Burrata and Smith Apple

(GF, B, G)

22

Fiori di Roma

Fiori di Zucca² pastellati Alici e Bufala artigianale con Maionese al Lime e Menta

Battered Courgette Flowers² with Anchovies and Buffalo Mozzarella with Lime and Mint Mayonnaise

(A, C, D, G, N)

16

L'orto estivo

Melanzane arrostiti e marinate con crema di San Marzano ed Erbe Aromatiche

Roasted and marinated Aubergines with San Marzano Tomato cream and Aromatic Herbs

(GF, LF, VEG)

15



Primi piatti - *First courses*

Una carica di gusto

Tortiglioni artigianali grano duro *Masciarelli* con ragù alla bolognese di Bufalo² del territorio

Bolognese-style artisanal Tortiglioni pasta with local Buffalo² ragout

(A, G, I, N)

18

Sinfonia mediterranea

Tonnarelli² all'Uovo Bio *Galline Felici* con Vongole veraci², Moscardini², Seppioline², Lime e Pangrattato croccante

Homemade Tonnarelli² pasta with Clams², Musky Octopus², Cuttlefish², Lime and crispy Breadcrumbs

(LF, A, B, C, D, N, P)

24

Scampi in festa

Risotto alla crema di Scampi² e Scampi³ scottati al Cognac

Carnaroli risotto with Scampi² cream and Cognac-seared Scampi³,

(GB, B, D, G, I, N)

26

Il tesoro del nostro mare

Spaghettoni artigianali grano duro *Masciarelli* con Astice² blu del Mediterraneo, Datterini rossi e gialli, Olio EVO al Basilico, Origano e Prezzemolo

Artisanal Spaghettoni pasta with Mediterranean blue Lobster², red and yellow Datterini Tomatoes, Basil Oil, Oregano and Parsley

(LF, A, B, I)

32

Un amore di Tartufo

Fettuccine² all'Uovo Bio *Galline Felici* con Burro salato artigianale e Tartufo estivo selezione *Lady Truffle*

Homemade Fettuccine² pasta with salted Butter and Truffle

(VEGGY, A, C, G)

22

Sapori del sud

Orecchiette² pesto di Capperi e Olive con Datterino giallo e polvere di Taralli al Peperoncino

Orecchiette² pasta with Caper and Olive pesto with yellow Tomatoes and Chili Pepper Taralli powder

(VEG, LF, A)

16



Secondi piatti - *Second courses*

Passione ruspante

Cosciotto di Pollo² ruspante *San Bartolomeo* alla romana con Peperoni alla brace marinati Basilico e Origano

Roman-style Chicken² leg served with grilled Peppers marinated with Basil and Oregano

(GF, LF, I, N)

26

Bocconi di gusto

Ribeye di Manzo² CBT all'Alloro con Patate novelle, Carotine e Cime di Broccolo romanesco spadellate

Beef² ribeye with Bay Leaves served with Potatoes, Carrots and sautéed Roman-style Broccoli (Garlic, Oil and Chili Pepper)

(GF, LF, L)

32

Scrigni di Spigola

Involtoni di Spigola² Ricotta e Pomodori secchi con crema di Datterino e Olive taggiasche

Ricotta and dried Tomatoes Sea Bass² rolls with Datterino Tomato cream and Olives

(GF, D, G)

26

Mare e spezie

Frittura di Calamari² e Mazzancolle³ con Lime, Paprika piccante e salsa Yogurt

Fried Calamari² and Prawns³ with Lime, spicy Paprika and Yogurt sauce

(A, B, G, P)

28

Brace del Marinaio

Ricciola¹⁻² alla griglia e Insalata Iceberg arrostita

Grilled Amberjack¹⁻² served with grilled Iceberg Salad

(GF, LF, D)

32

Roma - Milano andata e ritorno

Costoletta² alla milanese di Verdure di stagione con Patate laziali al forno

Milanese-style Vegetables cutlet² served with baked Potatoes

(GF, LF, VEG)

20



Contorni - *Side Dishes*

Insalatina mista di agricoltura biologica in acquaponica

Acquaponics biological farming mixed Salad

(GF, LF, VEG, L)



Patate delle campagne laziali fritte / al forno

Fried / baked Potatoes

(GF, LF, VEG)



Cicoria² ripassata Aglio, Olio e Peperoncino

Sautéed Roman-style Chicory² (Garlic, Oil and Chili Pepper)

(GF, LF, VEG)



Peperoni alla brace marinati Aglio, Olio e Basilico

Grilled Peppers marinated with Garlic, Oil and Basil

(GF, LF, VEG)



Fagiolini Olio, Lime e Sale maldon

Green Beans with Oil, Lime and Salt

(GF, LF, VEG)





Dolci – Desserts

Melone ubriaco

Melone al porto
Melon with Port liqueur

(GF, LF, VEG, N)

10

Per la gioia di tutti

Tiramisù al Caffè in coppa
Classic Italian Coffee dessert

(GF, VEGGY, C, G)

10

Er mangozzo

Maritozzo alla romana con crema al Mango e Panna montata
Roman Maritozzo with Mango cream and whipped Cream

(VEGGY, A, C, G, N)

12

Un Americano a Roma

Cheesecake² con Ricotta di bufala artigianale alle Pesche
Peach Buffalo Ricotta cheesecake²

(GF, VEGGY, C, G)

12

5 sfumature di Cioccolato

Cioccolato² in più consistenze e Lamponi²
Different Chocolate² textures and Raspberries²

(GF, LF, VEG)

14

Il dolcissimo rito Toscano

Cantucci & Vin Santo
Homemade Almond biscuits served with Vin Santo (sweet wine)

(VEGGY, A, C, G, H, N)

10

Degustazione di Formaggi del Lazio con Miele artigianale
e Conserve di nostra produzione

Cheese platter served with artisanal Honey and homemade Jam dip

(GF, VEGGY, G)

20



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

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 Pane³ de L'Uliveto

Bread³ selection from L'Uliveto

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

4



Informazioni per il cliente

Information for the customer

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*



¹Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

¹*Product subjected to preventive reclamation treatment through freezing in compliance with the regulations CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1*

²Prodotto abbattuto in sede a temperature negative

²*Product blast chilled on site at negative temperatures*

³Prodotto congelato / surgelato

³*Frozen product*



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

HOTEL DIANA ROMA

Olivo Extra Vergine di Oliva "Essenza"

Riserva

SCHEMA TECNICA

"Essenza" è il risultato di passione e amore verso la genuinità del nostro futuro, un immancabile piacere sulla vostra tavola. Dedicato ai nostri nonni, al rispetto delle tradizioni che si tramandano di famiglia in famiglia, al ricordo dei sapori e dei profumi di una volta.



L'olio extra vergine di oliva Riserva "Essenza" è adatto a un utilizzo a crudo specialmente per piatti a base di pesce, carni, verdure, zuppe e bruschette.

- Varietà di olive: Leccino, Carboncella, Frantoio, Salviana e Rosciola;
- Origine: Italia - luogo di raccolta: Palombara Sabina (RM);
- Odore: fruttato, vegetale;
- Sapore: Fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, delicato e piccante;
- Prodotto da Tradizione Terra srls e imbottigliato da OP Latium s.c.agr.

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori medi per 100gr di prodotto:

Energia	3762kj/899
Grassi	98,5g
di cui Acidi Grassi Saturi	14,3g
Acidi Grassi Monoinsaturi	74,4g
Acidi polinsaturi	9,8g
Carboidrati	0g
di cui Zuccheri	0g
Proteine	0g
Sale	0g

Valori medi ai sensi dell'art. 31
paragrafo 4, Reg. UE 1169/2011