

DILLA' | RISTORANTE

PIATTI DEL CUORE/DILLA'S EVER GREEN

CEVICHE DI SPIGOLA E POLPO CON MAIS E JALAPENOS Seabass and octopus ceviche with corn and jalapenos	€ 24,00
PARMIGIANA DI BUFALA Eggplant parmigiana stuffed with buffalo mozzarella	€ 18,00
CARCIOFO ALLA GIUDIA SU FONDATA DI PECORINO Artichoke in "Giudia" style with Pecorino cheese fondue	€ 14,00
FETTUCCELLE CON CREMA DI TARTUFO NERO E GRANA Fettuccini with black truffle cream and parmesan cheese	€ 18,00
LASAGNA ALLA BOLOGNESE Lasagna with beef ragout and parmesan	€ 16,00
POLPETTE "DILLA" CON MORTADELLA E PISTACCHIO "Dilla" veal meatballs with mortadella and pistachio	€ 18,00

MENU' TARTUFO/TRUFFLE MENU

UOVA AL TEGAMINO CON TARTUFO NERO/BIANCO Fried eggs with fresh black/white truffle	€ 24,00/38,00
BATTUTA DI MANZO CON TARTUFO NERO/BIANCO Beef tartare with fresh black/white truffle	€ 28,00/42,00
FETTUCINA CON TARTUFO NERO/BIANCO E BURRO Fettuccina with fresh black/white truffle	€ 28,00/48,00
FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA CON TARTUFO NERO/BIANCO Grilled beef fillet with fresh black/white truffle	€ 38,00/56,00



PER INIZIARE/TO START

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON POMODORO E BASILICO Buffalo mozzarella with basil and tomatoes	€ 18,00
PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA Parma ham and buffalo mozzarella	€ 20,00
BATTUTA DI FILETTO DI MANZO ALLA PIEMONTESE, SCAGLIE DI GRANA E UOVO Beef fillet tartare with parmesan and eggs	€ 20,00
GRAN TAGLIERE MISTO PER DUE Mix selection of cold cuts and cheeses for two	€ 35,00
BACCALA' E CARCIOFI IN TEMPURA CON MAYONESE AL LIMONE Cod and artichokes in tempura with lemon mayonnaise	€ 16,00
POLENTA FRITTA CON FONDATA DI GORGONZOLA E FUNGHI Fried polenta with gorgonzola cheese and mushrooms fondue	€ 14,00

LE PASTE/FIRST COURSES

AMATRICIANA Pasta with tomato sauce, guanciale and pecorino cheese	€ 16,00
CARBONARA Pasta with eggs, guanciale and pecorino cheese	€ 16,00
CACIO E PEPE Pasta with pecorino cheese and black pepper	€ 16,00
GRICIA Pasta with guanciale and pecorino cheese	€ 16,00

SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

HAMBURGER DI MANZO ITALIANO SERVITO CON CHIPS DI PATATE Italian beef burger served with homemade potatoes chips	€ 22,00
TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI TRIFOLATI Black Angus with mushrooms	€ 30,00
POLPO PORCHETTATO CON PATATE VIOLA E GUANCIALE CROCCANTE Roasted octopus with purple potatoes and crispy bacon	€ 24,00



INSALATE e CONTORNI/SALADS and SIDE DISHES

CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA

Homemade fried potatoes chips

€ 7,00

CARCIOFO ALLA ROMANA

Artichoke in Roman style

€ 9,00

CAESAR DI POLLO, CON CROSTINI, BACON E PARMIGIANO

Chicken Caesar salad served with bacon, crunchy bread and parmesan

€ 18,00

INSALATA VEGETARIANA, CON FUNGHI MISTI, MELA, NOCI E PRIMO SALE

Vegetarian salad with sauteed mushrooms, apple, cheese and walnuts

€ 16,00

PUNTARELLE ALLA ROMANA

Puntarelle with anchovies, garlic and olive oil sauce

€ 12,00



DESSERT

MILLEFOGLIE sfoglia caramellata, chantilly all'italiana, fragole e cioccolato Caramelized puff pastry, Italian chantilly, strawberries and chocolate <i>(Allergeni: glutine, latticini, uova - gluten, dairy products, eggs)</i>	€ 10,00
ZUPPA INGLESE con pan di spagna, mousse alla vaniglia, mousse e cremoso al cioccolato, liquore Alchermes Sponge cake, vanilla mousse, creamy chocolate, Alchermes <i>(Allergeni: glutine, latticini, uova - gluten, dairy products, eggs)</i>	€ 9,00
CROSTATA DI MELE frolla e crumble alle mandorle, crema pasticcera, confettura e mele spadellate, con crema inglese Almonds crumble and shortbread, custard, sauteed apples and fruit jam. <i>(Allergeni: glutine, latticini, uova, frutta a guscio - gluten, dairy products, eggs, dried fruit)</i>	€ 8,00
TRANCETTO biscuit sacher, cremoso al fondente, mousse cioccolato al latte, crema alla nocciola / chocolate biscuit, dark chocolate and milk chocolate mousse, nuts cream GLUTEN FREE <i>(Allergeni: latticini, uova, frutta a guscio - dairy products, eggs, dried fruit)</i>	€ 8,00
TIRAMISU' crema al mascarpone, savoiardi al caffè espresso e anice mascarpone cream, savoiardi with espresso coffee and anise <i>(Allergeni: glutine, lattasia, uova - gluten, dairy products, eggs)</i>	€ 8,00
SALAME AL CIOCCOLATO seguendo l'autentica ricetta tradizionale con cacao e biscotti Chocolate salami authentic Italian recipe with cocoa and biscuits <i>(Allergeni: glutine, latticini, uova - gluten, dairy products, eggs)</i>	€ 8,00

OPPURE... / OTHERWISE...

SORBETTO AL LIMONE (leggermente alcolico)	€ 7,00
Lemon sorbet with limoncello	€ 10,00
RUM INVECCHIATO E CIOCCOLATO FONDENTE	
Aged rum and dark chocolate	
TOZZETTI, ZABAIONE E VINO PASSITO	€ 12,00
Tozzetti, Marsala zabaglione and dessert wine	
SAUTERNES E SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 15,00
Sauternes and selection of cheeses	

