
Dilla

PER INIZIARE STARTERS

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON POMODORO E BASILICO Buffalo mozzarella with tomatoes and basil	€ 18,00
CROSTINI DEL GIORNO (CHIEDERE AL CAMERIERE) Chef's daily bruschettas (ask the waiter)	€ 18,00
TARTARE* DEL GIORNO (CHIEDERE AL CAMERIERE) Daily tartare* (ask the waiter)	€ 22,00
CEVICE* DEL GIORNO (CHIEDERE AL CAMERIERE) Daily ceviche with fresh fish*, octopus, onion, jalapeños, red corn, and celery	€ 24,00
PARMIGIANA DI BUFALA Classic eggplant parmigiana with buffalo mozzarella	€ 18,00
GRAN TAGLIERE MISTO PER DUE Charcuterie and cheese board for two	€ 34,00
FRITTO DI FIORI DI ZUCCA* RIEPENI DI BUFALA E ALICI Deep fried zucchini flowers* stuffed with buffalo mozzarella and anchovies	€ 16,00
BATTUTA DI FILETTO DI MANZO* CON SENAPE E SALSA AL TABASCO Beef fillett tartare* with mustard and tabasco sauce	€ 22,00

LE PASTE FIRST COURSES

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

Dilla

LASAGNA ALLA BOLOGNESE Lasagna with beef ragout and parmesan cheese	€ 16,00
FETTUCCELLE CON CREMA DI TARTUFO NERO E GRANA Fettuccelle pasta with black truffle cream and parmesan cheese	€ 18,00
FETTUCCINA CON TARTUFO NERO Fettuccine with fresh black truffle	€ 32,00
RISOTTO DEL DI' (CHIEDERE AL CAMERIERE) Chef's daily risotto (ask the waiter)	€ 26,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

POLPETTE "DILLA" CON MORTADELLA E PISTACCHIO "Dilla" veal meatballs with mortadella and pistachio	€ 18,00
FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA Grilled beef fillet	€ 34,00
HAMBURGER DI MANZO ITALIANO CON CHIPS DI PATATE Italian beef burger with homemade potato chips	€ 22,00
POLPO* SCOTTATO CON CAPONATA DI MELANZANE Poached octopus* with eggplant caponata	€ 24,00
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI Fried calamari and prawns	€ 26,00

INSALATE E CONTORNI SALADS AND SIDE DISHES

PATATE RUSTICHE FATTE IN CASA Homemade fried potatoes	€ 10,00
CARCIOFO* ALLA ROMANA Roman-style artichoke*	€ 8,00
CONTORNO DEL GIORNO (CHIEDERE AL CAMERIERE) Daily side dish (ask the waiter)	€ 8,00

Dilla

PANZANELLA CON TONNO Bread, tuna, onion, olives, celery, tomatoes, and basil	€ 18,00
CAESAR DI POLLO CON CROSTINI, BACON E PARMIGIANO Caesar salad with chicken, bacon, croutons, and Parmesan	€ 18,00
INSALATA VEGETARIANA (INSALATA VERDE, CUCUMERO, CETRIOLI, FETA, MIRTILLI, MANDORLE) vegetarian salad with green salad, watermelon, cucumber, feta cheese, blueberries, and almonds	€ 16,00

I DOLCI DESSERTS

MILLEFOGLIE sfoglia caramellata, chantilly all'italiana, fragole e cioccolato Millefeuille with caramelized puff pastry, Italian chantilly cream, strawberries, and chocolate	€ 10,00
PAVLOVA ALLE FRAGOLE Strawberry Pavlova	€ 9,00
CROSTATA DI MELE frolla e crumble alle mandorle, crema pasticcera, confettura e mele spadellate, con crema inglese Apple tart with almond crumble, custard, and sautéed apples with fruit jam	€ 9,00
CHEESECAKE	€ 9,00
TIRAMISU' crema al mascarpone, savoiardi al caffè espresso e anice Tiramisu with mascarpone cream, espresso-soaked ladyfingers, and anise	€ 8,00
SALAME AL CIOCCOLATO seguendo l'autentica ricetta tradizionale con cacao e biscotti Chocolate salami authentic Italian recipe with cocoa and biscuits	€ 8,00

...OPPURE ...OTHERWISE

SORBETTO AL LIMONE (leggermente alcolico) Lemon sorbet with limoncello	€ 7,00
RUM INVECCHIATO E CIOCCOLATO FONDEnte Aged rum with dark chocolate	€ 10,00
TOZZETTI, ZABAIONE E VINO PASSITO Tozzetti biscuits, Marsala zabaglione, and dessert wine	€ 12,00

Dilla

SAUTERNES E SELEZIONE DI FORMAGGI
Sauternes and a selection of cheeses

€ 15,00

FRAGOLE CON LIMONE O PANNA
Strawberries with lemon or cream

€ 8,00

