DiAletti

SCEGLIAMO VINI E CIBI NATURALI

La nostra comunità ricerca materie prime e territori sull'agricoltura **sostenibile**, l'armonia degli ecosistemi, le culture locali, la **passione per la Tavola.**
Vini **autentici** da artigiani della vigna.

WE CHOOSE NATURAL WINE & FOOD

Our **community** starts from the local raw materials, focusing on sustainability, local culinary cultures, research on **sustainable agriculture**, respect of the terroir.
Our wines are **authentic** to the terroir from artisans of the vineyard.

L'ESPERIENZA NATURALE VA OLTRE LUOGO DI RISTORO

Scopri Progetti & Catering sul nostro sito
DIALETTINETWORK.IT

Aperitivo

Cesto salutare

5
a persona

con cruditè e sfizi del giorno

Healthy set with raw vegetables and product of the day

Tagliere di salumi

19

fermentati naturalmente, sottolio, confetture, frutta di stagione

Plate of charchurterie (cured meet fermented naturally), veggie in oil, jam

Tagliere di formaggi

19

freschi e stagionati da pascolo, miele di acacia, sottolio

Cheese plate with handmade pasture fresh and seasoned cheese, honey, veggie in oil

Starting and Sharing Side

Bietola in pastella 9

confettura naturale e sale marino siciliano

Fried beet leaves, fresh marmelade, sicilian salt

Verza grigliata 10

bagna cauda e pane croccante

Grilled cabbage eith garlic, oil, anchovies and crunchy bread

Alici al limone 12

limone sotto sale

Stir fried anchovies and lemon

Zucca confit 11

crema di zucca butternut, nocciole tostate

Pumpkin confit, butternut cream and toasted nuts

Pizza di scarole 9

con farina semi integrale e scarola liscia di Frassineto

Neapolitan escarole pizza in oven

Primi

Pasta e patate contadina 16

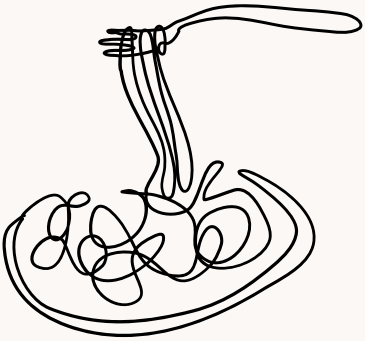
dadolata vegetale al forno, crema di patate, pomodoro confit e fiordilatte vaccino

Neapolitan “Pasta with potatoes”, baked vegetables, potatoes cream, tomatoes confit
and mozzarella

Mezzo pacchero al cavolfiore 17

radicchio variegato di Treviso, nocciole tostate

Cauliflower pasta with radish and hazelnuts



Main

Carpaccio di ricciola

24

succo d'arancia e salsa di soia, limone sotto sale

Amberjack carpaccio, soy sauce and orange juice, salt lemon

Girello di vitello

20

a bassa temperatura, maionese al limone e pesto di rucola

Roasted veal at low temperature, lemon mayonnaise and rocket pesto

Bisteccona marchigiana

70/ KG

alla brace

Grilled beef steak raced in Benevento

Side

Foglie e patate

7

saltato in padella

Stir fried green leaves with potatoes

Carote Dialetti

8

olio, sale e pepe

Volcanic DIaletti carrots oil, salt and pepper

Broccolo di rapa

8

scottato in padella

Stir fried broccoli of the season

Bread

Il nostro pane è realizzato con farine antiche e lievito madre, preparato con la passione e la cura delle nostre mani.

Our bread is crafted with ancient flours and sourdough, prepared with the passion and care of our hands.

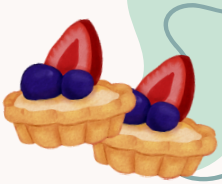
Mezza pagnotta 1.5

Half loaf of bread

Pagnotta 3

Loaf of bread

Dessert



Torta al cioccolato 8

con farina di mandorle pura e cuore fondente

Chocolate cake with almond flour

Tartelletta semi integrale 8

yogurt bianco da latte nobile e kiwi

Tartellette with fresh yogurt and noble milk

Frolla al limone 8

crema da latte nobile

Lemon pie

Crostatina ripiena 8

di pasta di nocciole

Tartellette with handmade nutella cream with fresh hazelnuts

Coperto 3

ALLERGENI

Si informa che i cibi e le bevande servite nel nostro locale potrebbero contenere i seguenti allergeni adempimenti al Regolamento UE 1169/2011:

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo
5. **Pesce e prodotti a base di pesce** tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
6. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
7. **Anidride solforosa e solfiti**, in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
8. **Senape e prodotti a base di senape**
9. **Soia e prodotti a base di soia**
10. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
11. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.