



DIDDI
BISTROT

Bistrot gastronomico nel cuore di Roma
Meraviglioso dehor su Piazza Venezia



Chiedi i piatti del giorno al tuo cameriere

Ask your waiter “What’s today special”?

TAPAS

Baccalà crispy con mayo di pesce*

Crispy fried cod with fish mayo, milk and honey

1 • 3 • 4

Crema Patate e Polpo*

Mashed potatoes, seared octopus, balsamic vinegar

2-4-7-12-14

Tataki Tonno* – Mayo Prezzemolo – Zeste Limone

Tuna, mayo, milk and honey, parsley, lemon

3 • 4 • 10

Polpetta di bollito con salsa verde

Fried meatball of stewed beef with green sauce

1 • 3 • 7

Bao pollo croccante con salsa crispy

Crispy chicken Bao with crispy sauce

1 • 6 • 11

Crostino Peperoni e Guanciale

Grilled bread, chopped mozzarella, thinly sliced bell peppers, crispy bacon

1 • 7

Bruschetta al Pomodoro

Tomato Bruschetta

1 • 12

4 Tapas a scelta

4 appetisers of your choice

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi

Selection of cold cuts and cheeses

7

Involtini di melanzane (2 pz.)

Eggplants rolls with tomato sauce, mozzarella and parmigiano Reggiano

7

Tartare di Manzo con scaglie di parmigiano

Beef Tartare and parmigiano Reggiano

7

Tartare di tonno e panzanella

Tuna tartare and panzanella

1 • 4 • 9

Suppli classico

Classic suppli

1 • 9 • 12

Suppli cacio e pepe

Cheese and pepper suppli

1 • 7

PRIMI

Tonnarelli fatti in casa con cacio e pepe

Homemade tonnarelli with pecorino and black pepper

1 • 3 • 7 • 9 • 12

Mezzemaniche pastificio Rummo alla Carbonara

Mezzemaniche Rummo with guanciale, egg yolk, pecorino and black pepper

1 • 3 • 7

Mezzemaniche pastificio Rummo alla Amatriciana

Rummo mezzemaniche with tomato sauce, guanciale, pecorino and hot pepper

1 • 7

Mezzemaniche pastificio Rummo alla Gricia

Rummo mezzemaniche with guanciale, pecorino and black pepper

1 • 7

Ravioli fatti in casa con ricotta e spinaci

Homemade ravioli with ricotta and spinach

1 • 3 • 7

Risotto dello Chef

verza viola, provola e speck

Carnaroli risotto with purple cabbage, provola and speck

7

Lasagna alla Bolognese

Lasagna Bolognese

1 • 3 • 7 • 9

Fettuccine fatte in casa al ragù

Homemade fettuccine with ragù

1 • 3 • 9

SECONDI

Tagliata di Manzo al rosmarino

Slice beef with rosemary

Abbacchio cotto al forno con patate

Oven-baked lamb with potatoes

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con purea di patate

Pork fillet cooked at low temperature with mashed potatoes

Cotoletta alla Milanese

Milanese cutlet

1 • 3

Pollo alla Romana

Chicken roman style

Filetto di tonno alla griglia

Grilled tuna fillet with salad

4

Gamberone* in crosta di mandorle con cipolla caramellata

King prawn in almond crust with caramelized onion

1 • 2 • 5

Polpo* arrostito con crema di patate

Roasted octopus with mashed potatoes

4 • 7 • 14

Burger con patatine fritte

Burger with French Fries, lettuce and tomato

1

Burger Diddi

Burger with cheddar bacon egg bismark, lettuce and tomato

1 • 3 • 7

CONTORNI

Patate al forno

Roasted potatoes

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Insalata mista

Mixed salad

6

Patatine sfoglia

Puff pastry chips

6

DOLCI

Crema di tiramisù al bicchiere fatta in casa

Tiramisu cream with shortbread biscuits
(mascarpone, eggs, chocolate, sugar, coffee) homemade

1 • 3 • 7 • 8

Cheesecake fatta in casa con frutti di bosco

Cheesecake home made with berries homemade

1 • 3 • 5 • 7 • 8 • 11 • 13

Coppa crema con biscotti della casa

Cream cup with homemade biscuits

1 • 3 • 5 • 7 • 8 • 11

Foresta Nera Sal De Riso*

Chocolate sponge cake filled with whipped cream and cherries
made by the famous Sal De Riso Bakery

1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 11

Torta ricotta e pere Sal De Riso*

Ricotta and pear cake made by the famous Sal De Riso Bakery

1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 11

Gelato artigianale*

Artisanal ice cream

3 • 5 • 7 • 8

Cantucci e Vin Santo

Cantucci and Vin Santo

1 • 5

FRUTTA

Macedonia

Fruit salad

Macedonia con gelato

Fruit salad with ice cream

3 • 5 • 7 • 8

Fragole

Strawberries

Fragole con gelato

Strawberries with ice cream

3 • 5 • 7 • 8

* presenza di materie prime congelate all'origine secondo la disponibilità di mercato.

Utilizzo di semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti.

ALLERGENI

1 Glutine e Derivati Gluten products	5 Arachidi e Derivati Peanut products	9 Sedano e Derivati Celery products	13 Lupino e Derivati Lupin products
2 Crostacei e Derivati Crustacean products	6 Soia e Derivati Soy products	10 Senape e Derivati Mustard products	14 Molluschi e Derivati Shellfish products
3 Uova e Derivati Egg products	7 Latte e Derivati Milk products	11 Sesamo e Derivati Sesame products	
4 Pesce e Derivati Fish products	8 Frutta a cuscio e Derivati Nuts products	12 Anidride Solforosa e Solfiti Sulfur Dioxide and Sulphiter	

Allergeni regolamento UE 1169/2011. Nel ristorante è presente una tabella esplicativa degli allergeni. Il personale è stato formato per poter rispondere a specifiche richieste di chiarimento ed informazioni sugli stessi presenti nel menu proposto.

DRINKS

Acqua minerale 75 cl. / Mineral water 75 cl.

Bevande in bottiglia / Soft drinks in bottle

Coca Cola alla spina piccola / Small draught Coca Cola

Coca Cola alla spina media / Medium draught Coca Cola

BIRRA

Birra alla spina piccola Nastro Azzurro

Small draught beer/Nastro Azzurro

Birra alla spina piccola Peroni rossa

Small draught beer/Peroni rossa

Birra alla spina media Nastro Azzurro

Medium draught beer/Nastro Azzurro

Birra alla spina media Peroni rossa

Small draught beer/Peroni rossa

Birra nazionale piccola / Italian beer in small bottle

Birra nazionale grande / Italian beer in big bottle

Birra estera bottiglia / Foreign beer bottle

Birra senza glutine / Beer gluten free

CAFFÈ

Caffè espresso / Espresso coffee

Cappuccino / Cappuccino