



SHERATON

Diana Majestic Milan



MENU
NATALIZI

2021



LUNCH • DINNER • COCKTAILS



CHRISTMAS IN MILAN

LE VOSTRE FESTIVITÀ AL DIANA

FESTEGGIATE CON NOI IL NATALE!

LASCIATEVI AVVOLGERE DALLA MAGICA ATMOSFERA DEI NOSTRI SPAZI E DEL NOSTRO SUGGESTIVO GIARDINO, VESTITO PER L'OCCASIONE CON I COLORI DELL'INVERNO E CON LE SUE SFAVILLANTI LUCI. ABBIAMO CREATO DELLE SFIZIOSE PROPOSTE MENÙ, PER FARVI ASSAPORARE LA MAGIA DEL NATALE ATTRAVERSO UN VIAGGIO NEI SAPORI DA CONDIVIDERE CON I VOSTRI COLLEGHI, AMICI E FAMILIARI. UN GIOCO DI ALTERNANZE FRA PIATTI DELLA TRADIZIONE E SORPRENDENTI ACCOSTAMENTI NATI DALLA CREATIVITÀ DEL NOSTRO CHEF ROBERTO CARUSO.

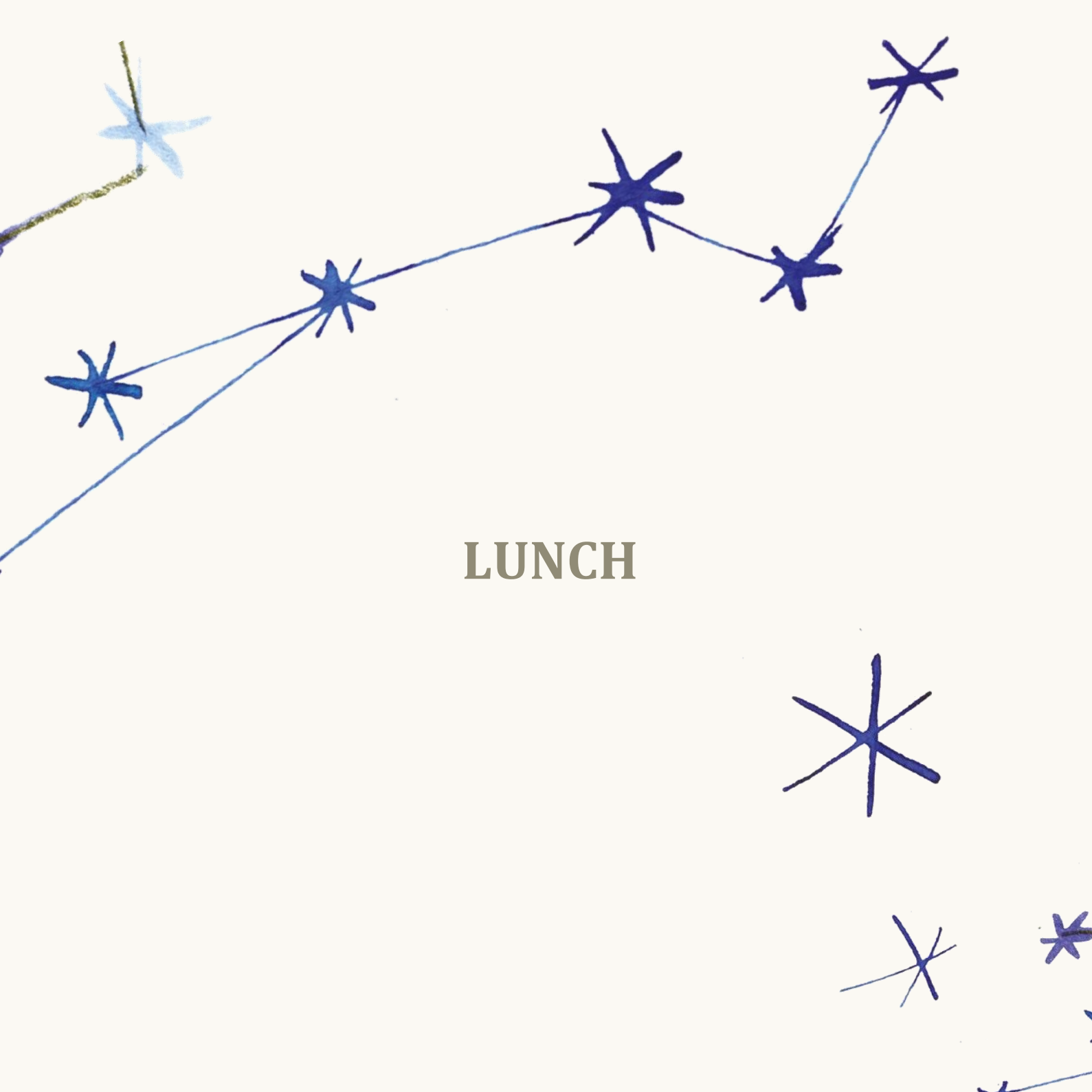
IL NOSTRO UFFICIO EVENTI È PRONTO AD ORGANIZZARE UN EVENTO CUCITO SULLE VOSTRE ESIGENZE, GARANTENDOVÌ LA REALIZZAZIONE DI UNA SERATA PERFETTA E DALL' ATMOSFERA CALDA E SUGGESTIVA.

LE PROPOSTE MENÙ SI APPLICANO AGLI EVENTI PIANIFICATI TRA IL 25 NOVEMBRE E IL 23 DICEMBRE.

In caso di allergie o di intolleranze alimentari, Vi invitiamo a chiederci se i nostri piatti contengono ingredienti potenzialmente allergenici. Saremo lieti di fornirvi la lista di tutti i possibili allergeni in essi contenuti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
UFFICIO EVENTI - T. (39) 02 20582002
EVENTS.DIANA@SHERATON.COM





LUNCH

LUNCH

BIANCO

TORTELLO DI RICOTTA DI PECORA AL PESTO DI NOCI E PARMIGIANO REGGIANO

CAPPONCELLA DISSOCCATA E ARROSTITA CON CASTAGNE GLASSATE E PUREA
DI CECI LEGGERMENTE AFFUMICATI

SEMIFREDDO AL VIN SANTO, CRUMBLE DI CANTUCCI E CIOCCOLATA CALDA

CALICE DI PROSECCO SERVITO ALL'ARRIVO | COCKTAILS ANALCOLICI
VINI BIANCHI E ROSSI | ACQUE MINERALI | CAFFÈ

€55 PER PERSONA, IVA INCLUSA

ARGENTO

RISOTTO AI GAMBERI ROSSI CRUDI E COTTI

FILETTO DI SALMONE SEMIAFFUMICATO, COMPOSTINA DI FRUTTA ESOTICA E
MAIONESE DI ARANCIA E AVOCADO

TORTINO DI FROLLA, PERE E CIOCCOLATO ALLA CANNELLA

CALICE DI PROSECCO SERVITO ALL'ARRIVO | COCKTAILS ANALCOLICI
VINI BIANCHI E ROSSI | ACQUE MINERALI | CAFFÈ

€55 PER PERSONA, IVA INCLUSA

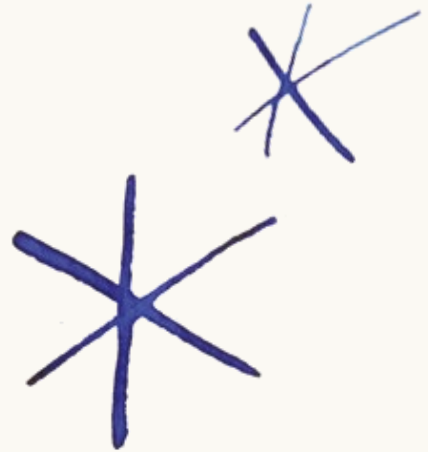
LUNCH

ORO

CALAMARATA DI GRAGNANO AL PESTO DI DRAGONCELLO E FILETTO DI MERLUZZO
FILETTO DI MANZO PODOLICO CON SCALOGNO ARROSTITO E PATATE SCHIACCIATE AL ROSMARINO
SORBETTO AL MELOGRANO CON RICCIOLI DI CIOCCOLATO BIANCO

CALICE DI PROSECCO SERVITO ALL'ARRIVO | COCKTAILS ANALCOLICI
VINI BIANCHI E ROSSI | ACQUE MINERALI | CAFFÈ

€60 PER PERSONA, IVA INCLUSA





DINNER



DINNER

COMETA

NOCETTE DI CAPESANTE SU PUREA DI FAGIOLI CANNELLINI E BACON CROCCANTE

RISOTTO AL RASPADURA, ESTRATTO DI SPINACINO E VALDOBBIADENE

FILETTO DI MERLUZZO NORDICO POCHÉ, CICORIETTA CROCCANTE E MANDORLE

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO, PEPE DI SICHUAN E NOUGATINE ALLE NOCI PECAN

DOLCEZZE NATALIZIE CON TARTUFI DI CIOCCOLATO E RUM, PASTE DI MANDORLE E BISCOTTI DI MELIGA

CALICE DI PROSECCO SERVITO ALL'ARRIVO | COCKTAILS ANALCOLICI

VINI BIANCHI E ROSSI | ACQUE MINERALI | CAFFÈ

€68 PER PERSONA, IVA INCLUSA



DINNER

AURORA

BLINIS DI GRANO SARACENO CON TARTARE DI SCAMPI E SALMONE, CAVIALE
DI POMODORO PICCANTE E YOGURT AL LIMONE

CHICCHE DI PATATE AI GAMBERI ROSSI E CICORIETTA

TRANCIO DI SPIGOLA IN GUAZZETTO CON POMODORINI CONFIT E CARCIOFI

SEMIFREDDO AL GIANDUJA, PASSION FRUIT E MANDORLE TOSTATE

DOLCEZZE NATALIZIE CON TARTUFI DI CIOCCOLATO E RUM, PASTE DI MANDORLE E BISCOTTI DI MELIGA

CALICE DI PROSECCO SERVITO ALL'ARRIVO | COCKTAILS ANALCOLICI
VINI BIANCHI E ROSSI | ACQUE MINERALI | CAFFÈ

€70 PER PERSONA, IVA INCLUSA

AGGIUNGI €8 PER UN CALICE DI MOËT & CHANDON CHAMPAGNE



DINNER

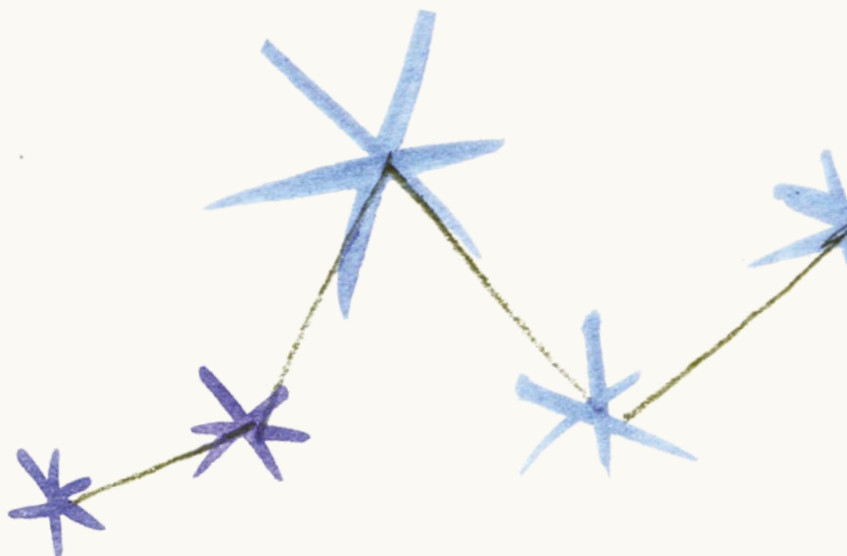
STELLA

SFORMATINO MORBIDO AL CASTELMAGNO, PERA MARTINA AL MIELE DI CASTAGNO
RAVIOLONE AL BRASATO, SUGO D'ARROSTO ALLA PIEMONTESE E TARTUFO NERO
FILETTO DI VITELLO PROFUMATO AL TIMO CON CARCIOFI VIOLETTI E PATATE ARROSTITE
SOUFFLÉ GHIACCIATO AL GRAN MARNIER, ARANCE CANDITE E NOCCIOLE TOSTATE
DOLCEZZE NATALIZIE CON TARTUFI DI CIOCCOLATO E RUM, PASTE DI MANDORLE E BISCOTTI DI MELIGA

FLUTE DI FRANCIACORTA BERLUCCHI ROSÈ DOCG |
VINI BIANCHI E ROSSI | ACQUE MINERALI | CAFFÈ

€72 PER PERSONA, IVA INCLUSA

AGGIUNGI €8 PER UN CALICE DI MOËT & CHANDON CHAMPAGNE



DINNER

VISCHIO

CULATELLO DI ZIBELLO CON GNOCCO FRITTO, MOSTARDA DI MELE E
MOUSSE AL GORGONZOLA, MASCARPONE E NOCI

RAVIOLONI DI ZUCCA CON FONDUTINA AL PARMIGIANO E NOCCIOLE TOSTATE

LOMBO DI AGNELLO PRE-SALE', FINOCCHIETTO SELVATICO, CHIPS DI TOPINAMBUR E PATATE VIOLA

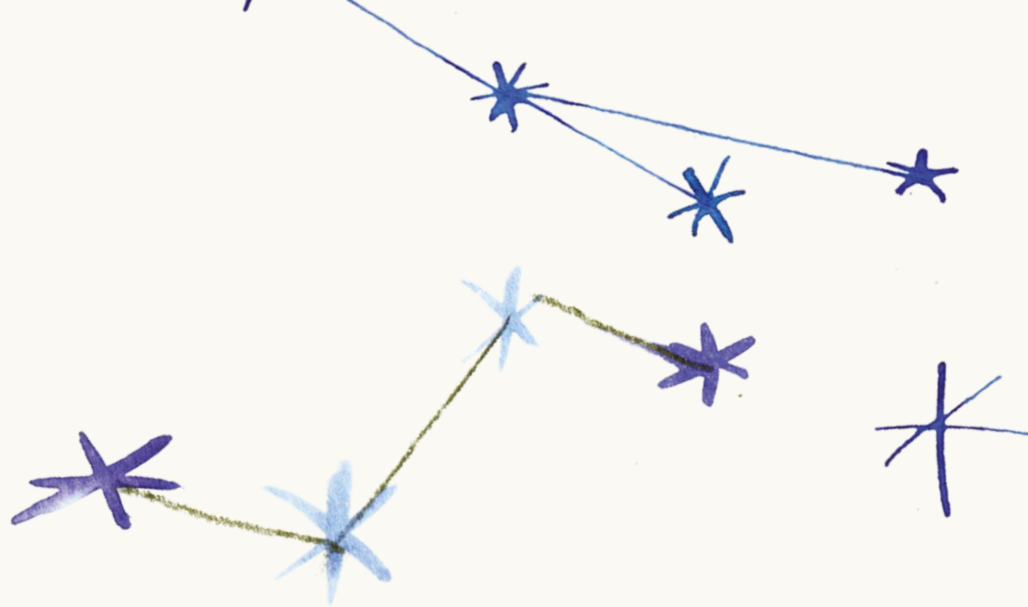
FRANGIPANE NOCCIOLE, CIOCCOLATO E SPUMA ALLA VANIGLIA

DOLCEZZE NATALIZIE CON TARTUFI DI CIOCCOLATO E RUM, PASTE DI MANDORLE E BISCOTTI DI MELIGA

FLUTE DI FRANCIACORTA BERLUCCHI ROSÈ DOCG |
VINI BIANCHI E ROSSI | ACQUE MINERALI | CAFFÈ

€76 PER PERSONA, IVA INCLUSA

AGGIUNGI €8 PER UN CALICE DI MOËT & CHANDON CHAMPAGNE



COCKTAIL NATALIZIO



COCKTAIL

AGRIFOGLIO

SALMONE AFFUMICATO CON MELOGRANO E YOGURT
INSALATA DI CARCIOFI VIOLETTI E GRANA
TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE
MOUSSE DI GORGONZOLA, NOCI E MASCARPONE
ROAST BEEF ALL'INGLESE E SALSA AL RAFANO



RISOTTO ALLA ZUCCA E PROSECCO DI VALDOBIADENE
RAVIOLONI AL BRASATO MANTECATI AL BURRO E ROSMARINO

MOUSSE ALLO ZABAIONE E UVETTA AL PASSITO
TIRAMISÙ

CALICE DI FRANCIACORTA BERLUCCHI DOCG SERVITO ALL'ARRIVO | COCKTAILS ANALCOLICI
VINI BIANCHI E ROSSI | ACQUE MINERALI | CAFFÈ

€65 PER PERSONA, IVA INCLUSA



COCKTAIL



FIOCCO

MOUSSE DI TONNO E PEPE ROSA SU CROSTONE DI PANE INTEGRALE
PICCOLO MACARON DI FROLLA SALATA ALLE NOCI CON CREMA AL ROQUEFORT
PETTO D'OCA AFFUMICATO, PANCAKE E MOSTARDA MANTOVANA
INSALATINA DI GAMBERI, COCCO E CURCUMA
POLENTINA GRATINATA AL RASPADURA
CARCIOFI SARDI IN TEMPURA LEGGERA

RISOTTO AL ROSMARINO E CASTELMAGNO
RAVIOLINI DEL PLIN MANTECATI AL BURRO E TARTUFO NERO

SEMIFREDDO AL MANDARINO E MELOGRANO
MOUSSE AL CIOCCOLATO, NOCCIOLE E CANNELLA
SPUMA ALLO ZABAIONE E CANTUCCI

CALICE DI FRANCIACORTA BERLUCCHI DOCG SERVITO ALL'ARRIVO | COCKTAILS ANALCOLICI
VINI BIANCHI E ROSSI | ACQUE MINERALI | CAFFÈ

€70 PER PERSONA, IVA INCLUSA

CHEERS

CHEERS!

BRINDA SCEGLIENDO TRA ALCUNE DELLE ETICHETTE DISPONIBILI NELLA NOSTRA CANTINA

- MOËT & CHANDON DOM PERIGNON VINTAGE | €250
- KRUG GRAND CUVÉE | €250
- MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL | €100
- RUINART BLANC DE BLANCS | €120
- BERLUCCHI '61 FRANCIACORTA BRUT | €60
- BERLUCCHI '61 ROSÈ FRANCIACORTA BRUT | €60
- BERLUCCHI '61 SATEN FRANCIACORTA BRUT | €60
- BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE - FRANCIACORTA BRUT DOCG | €90
- PROSECCO MARTINI BRUT | €50

I PREZZI INDICATI SONO PER BOTTIGLIA



PER MAGGIORI INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

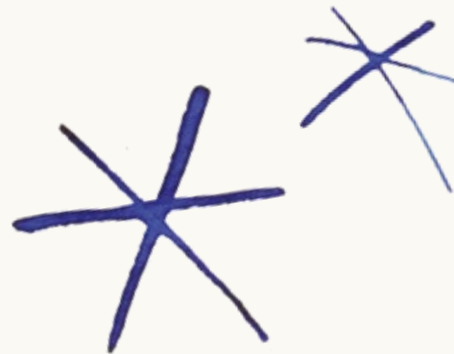
SHERATON DIANA MAJESTIC

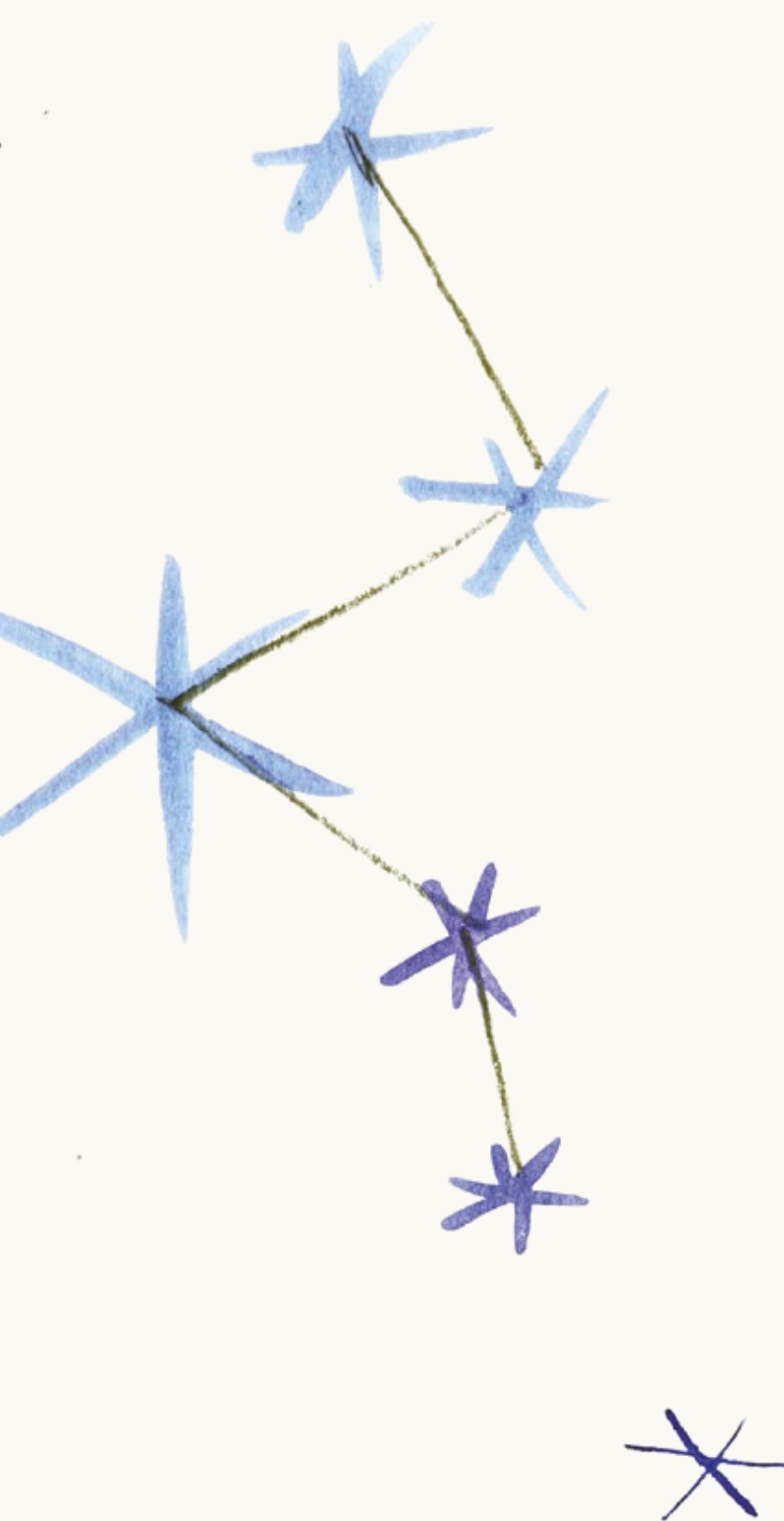
VIALE PIAVE 42
20129 MILANO

TELEFONO: +39 02.20582002

EMAIL: EVENTS.DIANA@SHERATON.COM

SHERATONDIANAMAJESTIC.COM





AUGURI
DI BUONE
FESTE.