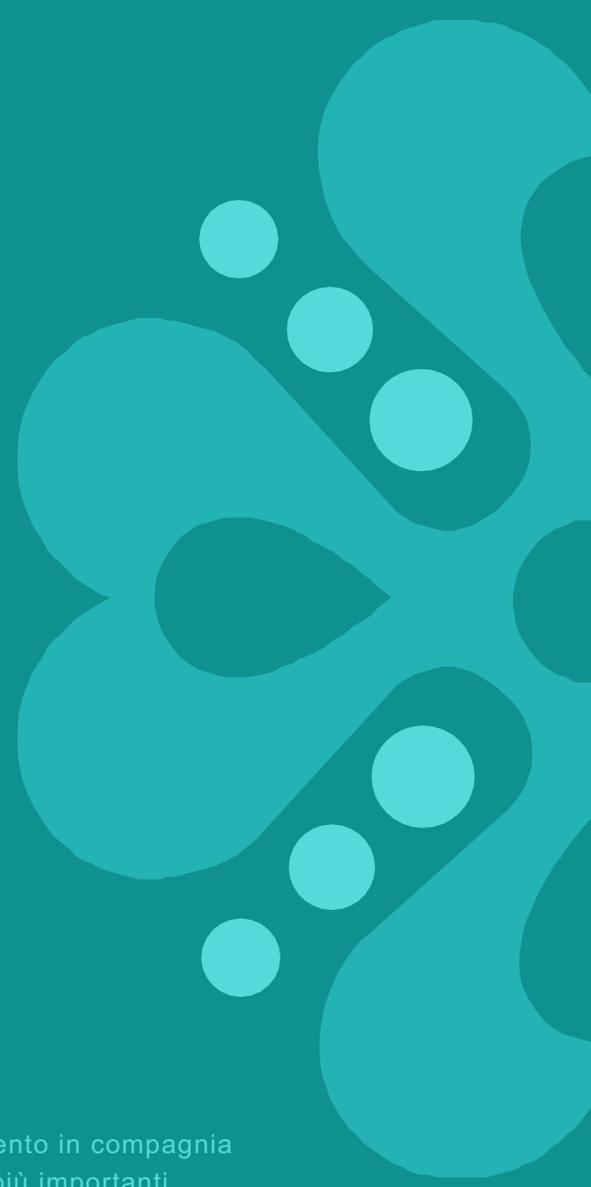


MENU COCKTAIL EVENTI PRIVATI

Al Diana

sappiamo riconoscere il valore autentico di un momento in compagnia e di una celebrazione insieme alle persone per Voi più importanti. Per questo il Diana Garden non è un semplice luogo dove darsi appuntamento, ma un punto d'incontro ricco di storia e fascino dove collezionare ricordi. Rendete la vostra giornata un evento unico, scegliendo tra le deliziose proposte di piccoli assaggi che abbiamo pensato per voi, da gustare immersi nella vibrante atmosfera del nostro Bar.



Azalea

€ 48.00

Mini caprese con bufala, pomodorini ed olive taggiasche
Tigellina con coppa piacentina DOP e mostarda di fichi
Rolls di verdure con salsa spicy al wasabi
Tartarina di fassona con falda di peperone e spuma di robiola
Maccheroncini con ragù bianco di vitello e granella di pistacchio salato
(50 gr porzione)

Camelia

€ 50.00

Piccoli pancake con mousse al philadelphia e uova di salmone
Crema affumicata di melanzane con pane carasau all'olio evo
Carre' ai cereali con pomodoro secco e spada leggermente affumicato
Fagottini di carta di riso con merluzzo e porro croccante
Scialatielli con cubetti di tonno rosso, crema di pomodoro, datterini confit e mentuccia
(50 gr porzione)

Rododendro

€ 52.00

Tartellette al latte salate farcite con prosciutto crudo
Pan fritto al rosmarino con stracciatella di bufala
Cous cous con verdure croccanti ed olio aromatizzato
Crema di ceci con polpo croccante alla paprika
Yakitori di pollo in salsa di soia e miele di castagno
Piccolo macaron di frolla salata alle noci con crema al mascarpone
Risotto alla crema di zucchine, mandorle tostate ed olio tartufato (50 gr porzione)

Dessert

€ 8.00

Semifreddo ai frutti secchi salsa al cioccolato fondente
Carpaccio di melone al porto rosso e pepe di setchuan
Tartelletta ai frutti rossi con crema alla vaniglia
Crema cotta al latte di mandorla e crema caffè

I MENU INCLUDONO UN COCKTAIL O UN CALICE DI VINO O UNA BIRRA

A SCELTA DALLA NOSTRA DRINK LIST



COCKTAIL LIST

Aperol Spritz

Campari Spritz

HUGO

Americano

Negroni

Negroni Sbagliato

Garibaldi

Moscow Mule

Cuba Libre

Gin Tonic

Vodka Tonic

Cocktail Analcolico

BIRRE | *BEERS*

Moretti Baffo Oro 33cl

Carlsberg draft 20cl

Carlsberg draft 40cl

Hordeum Magica Bionda 33cl

Hordeum Magica Ambrata 33cl

Hordeum Magica I.P.A 33cl

Moretti Zero (Analcolica) 33cl

ACQUA | *WATER*

San Benedetto 0.75 Lt

Naturale | Frizzante

Still | Sparkling



BIBITE | *SOFT DRINKS*

Pepsi 330ml

Pepsi Max 330ml

Slam Orange 330ml

7Up 330ml

Fever Tree 200ml

Tonic

Soda

Ginger Ale

Ginger Beer

VINI AL CALICE *WINE BY THE GLASS*

BOLLICINE | *CHAMPAGNE & SPARKLING*

EL MOS Glera Frizzante Organic, Cantina Urbana, Milano

Martini Prosecco DOC Brut

Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Brut

BIANCO | *WHITE*

Soave Classico DOC, Veneto

Gewürztraminer, Alois Lageder

Pinot Grigio DOC, Franz Haas, Alto Adige

Fumaio Castello Banfi

ROSSO | *RED*

MILANO ROSSO Organic, Cantina Urbana, Milano

Valpolicella Bonacosta, Masi

Col Di Sasso, Castello Banfi



VINI IN BOTTIGLIA | *WINE LIST*

FRIZZANTE | *SPARKLING*

Dom Pérignon Blanc Vintage	€ 460.00
Krug Grande Cuvée	€ 580.00
Moët & Chandon Brut Réserve Impérial	€ 115.00
Taittinger Brut Réserve	€ 240.00
Ruinart Blanc de Blancs	€200.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Brut	€ 90.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Non Dosato	€ 95.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Rosé	€ 95.00
Martini Prosecco DOC Brut	€ 50.00
EL MOS Glera Frizzante Organic, Cantina Urbana, Milano	€ 40.00

BIANCO | *WHITE*

Arneis, Blangè, Ceretto	€ 65.00
Chardonnay, Jermann	€ 65.00
Gewürztraminer, Alois Lageder	€ 55.00
Pinot Grigio DOC, Franz Haas, Alto Adige	€ 55.00
Soave Classico DOC, Veneto	€ 55.00
Fumaio Castello Banfi	€ 40.00

ROSSO | *RED*

Chianti Classico, Fonterutoli	€ 80.00
Grignolino del Monferrato Casalese, Pio Cesare	€ 70.00
Valpolicella Bonacosta, Masi	€ 50.00
MILANO ROSSO Organic, Cantina Urbana, Milano	€ 50.00
Col di Sasso Banfi	€40.00

ROSE'

Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel", Château d'Esclans	€ 70.00
--	---------

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.

Tutti i prezzi indicati sono da considerarsi a persona e IVA inclusa.

I NOSTRI CONTATTI

Sheraton Diana Majestic
Viale Piave, 42 | 20129 | Milano
+39 02.2058 2081 | WhatsApp: +39 331 6317707
dianagarden@sheraton.com
www.sheratondianamajestic.com