



SHERATON

Diana Majestic, Milan



NATALE E CAPODANNO

CHRISTMAS AND NEW YEAR'S EVE

2021 | 2022



CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

CHRISTMAS EVE DINNER

24 dicembre | 24th December

APERITIVO | APERITIF

Accompagnato da welcome flute di Berlucchi '61 Rosè
Paired with a welcome flute of Berlucchi '61 Rosè

CARPACCIO DI MANZO, BURRATA E TARTUFO
BEEF CARPACCIO, TRUFFLE AND BURRATA

ASPARAGI, CON UOVA DI QUAGLIA E CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

ASPARAGUS WITH QUAIL EGGS AND HAZELNUT CRUMBLE

PANETTONCINO CON SALMONE SELVAGGIO
LEGGERMENTE AFFUMICATO E CREMA ACIDA

MINI PANETTONE WITH SMOKED WILD SALMON AND SOUR CREAM

Proposte vegetariane | Vegetarian choices

FAGOTTINI DI PASTA FILLO CON VERDURE E MOZZARELLA

PHYLLO PASTA WRAPS WITH VEGETABLES AND MOZZARELLA

PANETTONCINO CON HUMMUS DI CECI E ZUCCHINE FERMENTATE

MINI PANETTONE WITH CHICKPEA HUMMUS AND FERMENTED COURGETTES

PRIMO | FIRST COURSE

RISOTTO AL CASTELMAGNO PROFUMATO AL PINO MUGO

CASTELMAGNO RISOTTO FLAVORED WITH MUGO PINE

SECONDO | MAIN COURSE

FILETTO DI GALLINELLA IN GUAZZETTO AROMATICO E SALICORNIA

FILLET OF RED GURNARD IN A MIX OF AROMATIC HERBS AND SALICORNIA

Proposta vegetariana | Vegetarian choice

RICOTTA DI MANDORLE E VERDURE DI STAGIONE
ALMOND RICOTTA AND SEASONAL VEGETABLES

DESSERT

SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON MELE
CAMELLATE AL BRANDY E SALSA MOU
APPLE BRANDY CARAMELIZED NOUGAT PARFAIT WITH TOFFEE SAUCE

CROCCANTINI MISTI DI SESAMO, NOCCIOLA E MANDORLA

CRUNCHY NIBBLES: SESAME, NUTS AND ALMOND

TORRONCINI E TARTUFI AL CIOCCOLATO
NOUGAT AND CHOCOLATE TRUFFLE

PANDORO E PANETTONE CON SALSE
PANETTONE & PANDORO WITH SAUCES

€ 60 A PERSONA - ACQUE MINERALI E CAFFÈ INCLUSI | € 60 PER PERSON - MINERAL WATER AND COFFEE INCLUDED



PRANZO DI NATALE

CHRISTMAS LUNCH

25 dicembre | 25th December

APERITIVO | APERITIF

Accompagnato da welcome flute di Berlucchi '61 Rosè
Paired with a welcome flute of Berlucchi '61 Rosè

CARPACCIO DI MANZO, BURRATA E TARTUFO
BEEF CARPACCIO, TRUFFLE AND BURRATA

ASPARAGI, CON UOVA DI QUAGLIA E CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

ASPARAGUS WITH QUAIL EGGS AND HAZELNUT CRUMBLE

PANETTONCINO CON SALMONE SELVAGGIO
LEGGERMENTE AFFUMICATO E CREMA ACIDA

MINI PANETTONE WITH SMOKED WILD SALMON AND SOUR CREAM

Proposte vegetariane | Vegetarian choices

FAGOTTINI DI PASTA FILLO CON VERDURE E MOZZARELLA

PHYLLO PASTA WRAPS WITH VEGETABLES AND MOZZARELLA

PANETTONCINO CON HUMMUS DI CECI E ZUCCHINE FERMENTATE

MINI PANETTONE WITH CHICKPEA HUMMUS AND FERMENTED COURGETTES

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

STARTERS TO SHARE

TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI

TRADITIONAL DRY CURED MEAT AND CHEESE

CRUDITÈ DI SPIGOLA CON MAIONESE DI AVOCADO E SPINACINO NOVELLO

SEA BASS CARPACCIO WITH AVOCADO MAYONNAISE AND BABY SPINACH

INSALATA RUSSA CON GAMBERI ROSSI
RUSSIAN SALAD WITH TIGER PRAWNS

INSALATA DI POLPO ARROSTITO, SEDANO E PATATE
ROASTED OCTOPUS SALAD, CELERY, POTATOES

CRUDITÈ DI VERDURE IN PINZIMONIO
PINZIMONIO

INSALATINA DI CAPPONCELLA CON CASTAGNE E CROSTINI

CAPON SALAD WITH CROSTINI AND CHESTNUTS

PRIMO | FIRST COURSE

CAPPELLETTI EMILIANI IN BRODO DI CAPPONE
CAPPELLETTI IN CAPON SOUP

Proposta vegetariana | Vegetarian choice

RAVIOLI AL RIPIENO DI VERDURE IN BRODO VEGETALE E PARMIGIANO

VEGETABLES FILLED RAVIOLI SERVED IN VEGETABLE SOUP AND PARMIGIANO

SECONDI | MAIN COURSES

FILETTO DI GALLINELLA IN GUAZZETTO AROMATICO E SALICORNIA

FILLET OF RED GURNARD IN A MIX OF AROMATIC HERBS AND SALICORNIA

TACCHINELLA RIPIENA ALLE CASTAGNE, PRUGNE E PATATE AL CARTOCCIO

ROASTED TURKEY WITH CHESTNUTS AND PLUMS FILLING, BAKED POTATOES

Proposta vegetariana | Vegetarian choice

TIMBALLO DI VERDURE CON FONDENTE DI POMODORO E BASILICO

VEGETABLE TIMBALE ON A BED OF TOMATO AND BASIL

DESSERT

SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON MELE
CAMELATE AL BRANDY E SALSA MOU

APPLE BRANDY CARAMELIZED NOUGAT PARFAIT WITH TOFFEE SAUCE

CROCCANTINI MISTI DI SESAMO, NOCCIOLA E MANDORLA

CRUNCHY NIBBLES: SESAME, NUTS AND ALMOND

TORRONCINI E TARTUFI AL CIOCCOLATO

NOUGAT AND CHOCOLATE TRUFFLE

PANDORO E PANETTONE CON SALSE

PANETTONE & PANDORO WITH SAUCES

€ 67 A PERSONA - ACQUE MINERALI E CAFFÈ INCLUSI | € 67 PER PERSON - MINERAL WATER AND COFFEE INCLUDED



CENA DI CAPODANNO

NEW YEAR'S EVE DINNER

31 dicembre | 31st December

APERITIVO | APERITIF

Accompagnato da flute di Moët & Chandon Brut Imperial
Paired with a flute of Moët & Chandon Brut Imperial

CROSTINO DI SEGALE CON PETTO D'OCA AFFUMICATO
E MOSTARDA CREMONESE

SMOKED GOOSE HAM ON RYE CRUSTY BREAD AND
SWEET PICKLED FRUITS

MILLEFOGLIE DI ZUCCA ARROSTITA CON CREMA DI
LATTICELLO E AMARETTO

ROASTED PUMPKIN MILLEFEUILLE WITH LATTICELLO
AND AMARETTO

CARPACCIO DI VITELLO, PARMIGIANO, TARTUFO NERO
VEAL CARPACCIO, PARMIGIANO AND BLACK TRUFFLE

SFERE DI VERDURE GLASSATE ALLO SCIROPPO
D'ACERO E SOIA

VEGBALLS GLAZED WITH MAPLE SYRUP AND SOY
SAUCE

Proposta vegetariana | Vegetarian choice

FAGOTTINI DI PASTA FILLO CON VERDURE E
MOZZARELLA

PHYLLO PASTA WRAPS WITH VEGETABLES AND
MOZZARELLA

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

STARTERS TO SHARE

PETTO D'ANATRA LACCATO CON MIELE, SOIA E
ZENZERO

DUCK BREAST WITH A DRIZZLE OF HONEY, SOY,
GINGER

CARPACCIO DI BRANZINO CON CAVOLFIORE VIOLA E
CRUMBLE DI TARALLO NAPOLETANO ALLE
MANDORLE, VERDURE GRIGLIATE MARINATE
ALL'ACETOSELLA

SEA BASS CARPACCIO WITH PURPLE CAULIFLOWER,
ALMOND TARALLO NAPOLETANO CRUMBLE, DILL
MARINATED GRILLED VEGETABLE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DI SARDEGNA
SARDINIAN DRY CURED MEATS AND CHEESE

INSALATA CAPRICCIOSA

'CAPRICCIOSA SALAD' (HAM, CELERY, MAYONNAISE,
CHEESE, CARROTS)

PRIMO | FIRST COURSE

RISOTTO AL CASTELMAGNO PROFUMATO AL PINO
MUGO

CASTELMAGNO RISOTTO FLAVORED WITH MUGO PINE

SECONDI | MAIN COURSES

MIGNON DI FILETTO DI MANZO IN CROSTA, CON SALS
A AL VINO ROSSO E GINEPRO, SALS
A ALLE MELE E
SENAPE, CHIPS DI PATATE VIOLA

BEEF FILLET IN CRUST WITH RED WINE AND JUNIPER
SAUCE, APPLE AND MUSTARD SAUCE, PURPLE FRIED
POTATOES

Proposta vegetariana | Vegetarian choice

CAVIALE DI MELANZANE CON CRACKER DI CECI E
POMODORINI CONFIT

AUBERGINE CAVIAR, WITH TOMATO CONFIT AND
CHICKPEA CRACKER

DESSERT

TRILOGIA DI CIOCCOLATI: BIANCO, AL LATTE E
FONDENTE SU BATTUTO DI FRUTTI DI BOSCO E
MELISSA

CHOCOLATE TRIO: WHITE, MILKY AND FULL FLAVOR
DARK ON A BED OF FOREST FRUITS AND LEMON BALM

CROCCANTINI MISTI DI SESAMO, NOCCIOLA E
MANDORLA

CRUNCHY NIBBLES: SESAME, NUTS AND ALMOND

TORRONCINI E TARTUFI AL CIOCCOLATO

NOUGAT AND CHOCOLATE TRUFFLE

PANDORO E PANETTONE CON SALSE

PANETTONE & PANDORO WITH SAUCES

DOPO LA MEZZANOTTE | AFTER MIDNIGHT

COTECCHINO, LENTICCHIE E BOLLICINE DI BRINDISI
COTECHINO, LENTILS AND A TOAST WITH A FLUTE OF
PROSECCO

BRUNCH DEL NUOVO ANNO

NEW YEAR'S BRUNCH

1 gennaio | 1st January

COLAZIONE | BREAKFAST

UOVA STRAPAZZATE

SCRAMBLED EGGS

SALSICCIA AL FORNO

OVEN BAKED SAUSAGE

BACON CROCCANTE

CRUNCHY BACON

WAFFLE, PANCAKE CON SCIROPPO D'ACERO E TORTE DA FORNO

WAFFLE, PANCAKES WITH MAPLE SYRUP AND OVEN BAKED CAKES

CROISSANT ASSORTITI, FRITTELLE DI MELE, KRAPPEN FARCITI ALLE CREME E BOTTONCINI

SELECTION OF CROISSANTS, APPLE DOUGH, KRAPPENS AND BISCUITS

ANTIPASTI | STARTERS

SALUMI AL TAGLIO SERVITI CON MOSTARDE MANTOVANA E CREMONESE, GNOCCO FRITTO, BRUSCHETTE, RAMI DI CASTAGNO E CASTAGNE

TOP SELECTION OF COLD CUTS SERVED WITH SWEET PICKLED FRUITS FROM MANTOVA AND CREMONA, MILANESE STYLE FRIED GNOCCO, BRUSCHETTA AND CHESTNUTS

TARTARE DI BRANZINO

SEA BASS TARTARE

CARPACCIO DI PESCE SPADA CON AGRUMI

SWORDFISH CARPACCIO WITH CITRUS

SALMONE AFFUMICATO CON RICCIOLI DI BURRO E PANNA ACIDA

SMOKED SALMON IN BUTTER AND SOUR CREAM

PRIMI | FIRST COURSES

PASTA FRESCA RIPIENA DI MAGRO E DI CARNE

FRESH PASTA WITH LEAN AND MEAT FILLINGS

CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE

CAPPELLETTI IN CAPON SOUP

LASAGNA ALLE VERDURE

VEGETABLE LASAGNA

LE ZUPPE | SOUPS

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI

PUMPKIN SOUP WITH CROUTONS

PASSATO DI VERDURE

FRESH VEGETABLE SOUP

SECONDI | MAIN COURSES

ROAST BEEF ALL'INGLESE CON SALSALSA AL RAFANO

ENGLISH ROAST BEEF WITH HORSE RADISH SAUCE

BOLLITO MISTO IN SALSALSA VERDE

MIX OF BOILED MEATS IN GREEN SAUCE

SALMONE SELVAGGIO AL FORNO

OVEN BAKED WILD SALMON

INSALATE E VERDURE SALADS & VEGETABLES

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE E POMODORO

MILLEFEUILLE OF ZUCCHINI AND TOMATO

INSALATA DI QUINOA CON VERDURE CROCCANTI

QUINOA SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES

INSALATINA DI RISO NERO CON TOFU E MELA VERDE

BLACK RICE SALAD WITH TOFU AND GREEN APPLE

CAPONATA DI VERDURE CON CIPOLLA ROSSA PINOLI E UVETTA

VEGETABLE CAPONATA WITH RED ONION, PINE NUTS AND RAISINS

VERDURE GRIGLIATE MISTE

MIXED GRILLED VEGETABLES

DOLCI | DESSERTS

CROSTATA AL RABBARBARO

RHUBARB TART

APPLE PIE ALLA CANNELLA E SALSALSA AL MELOGRANO

CINNAMON APPLE PIE, POMEGRANATE SAUCE

TARTUFI DI CIOCCOLATO AL BRANDY

BRANDY CHOCOLATE TRUFFLES

MARRON GLACÉ, TORRONCINI AL CIOCCOLATO E MIELE

MARRON GLACÉ, NOUGAT WITH CHOCOLATE AND HONEY

STRUDEL DI MELE CON PANNA MONTATA E CANNELLA

APPLE STRUDEL, WHIPPED CREAM AND CINNAMON

€ 65 A PERSONA – PROSECCO DI BENVENUTO, ACQUE MINERALI E CAFFÈ INCLUSI

€ 65 PER PERSON – WELCOME PROSECCO, MINERAL WATER AND COFFEE INCLUDED



PER MAGGIORI INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

FOR MORE INFORMATION AND RESERVATIONS

SHERATON DIANA MAJESTIC

VIALE PIAVE, 42
20129 MILANO

T: +39 02.20582002

@: EVENTS.DIANA@SHERATON.COM

WWW.SHERATONDIANAMAJESTIC.COM

