DRINK LIST

APERITIVO TUTTI I GIORNI DALLE 18:00 ALLE 22:00.
MINIMO CONSUMAZIONE €18 | PREMIUM BRAND ESCLUSI PREZZI IN EURO

APERITIVO EVERY DAY FROM 6 PM TO 10 PM.
MINIMUM CHARGE €18 | PREMIUM BRANDS EXCLUDED PRICE IN EURO

DIANA GARDEN

NOI.
LA NATURA.

IL DESIDERIO DI INCONTRARCI,
FUORI DAGLI SCHERMI, DAGLI SCHEMI,
DALLE MURA FISICHE E TECNOLOGICHE.

LADDOVE NEL 1841 NACQUEUNO SPECCHIO D'ACQUA
CHE FULA PRIMA PISCINA PUBBLICA ITALIANA,
SORGE OGGI IL DIANA GARDEN,
IL GIARDINO DEDICATO A CHI VUOLE FAR FIORIRE
IL SUO DESIDERIO DI SOCIALITÀ, QUALITÀ E BELLEZZA.

PER DARE PIÙ RESPIRO AGLI INCONTRI.
PIÙ RESPIRO ALLO SGUARDO. PIÙ RESPIRO ALLE IDEE.
PIÙ RESPIRO ALLE PAROLE. PIÙ RESPIRO AL TEMPO.

PER VIVERE CIRCONDATI DA UN'OASI DI FOGLIE E FIORI E
FILI D'ERBA IN ASCOLTO DEL NOSTRO DESIDERIO
DI ESSERE UNA COSA SOLA CON LA CITTÀ, CON GLI
ALTRI, CON LA NATURA.

WE.
THE NATURE.

AND THE DESIRE TO MEET EACH OTHER,
BEYOND SCREENS, SCHEMES, PHYSICAL AND TECHNOLOGICAL WALLS.

WHERE IN 1841 A STRETCH OF WATER WAS CREATED AS THE FIRST
PUBLIC SWIMMING POOL IN ITALY, TODAY STANDS THE DIANA
GARDEN, A SPOT DEDICATED TO THOSE WHO WANT TO LET FLOURISH
THEIR DESIRE FOR SOCIALITY, QUALITY AND BEAUTY.

GIVING A NEW BREATH TO ENCOUNTERS. A NEW BREATH FOR EYES.
A NEW BREATH FOR IDEAS. A NEW BREATH FOR WORDS. A NEW
BREATH FOR TIME. LIVING SURROUNDED BY AN OASIS OF LEAVES AND
FLOWERS AND BLADES OF GRASS, WHILE LISTENING TO OUR DESIRE TO
BE ONE SINGLE THING WITH THE CITY, WITH OTHERS, WITH NATURE.

THE GARDEN OF BREATH. BREATHE THE BEAUTY.

- THE GARDEN OF BREATH -
Respira la Bellezza.

OUR SIGNATURE COCKTAILS € 15.00

DAHLIA

A delicate bouquet blooming in the summer breeze

Belli-no Mancino | Tequila Volcán De Mi Tierra | Sciroppo di agave | Succo di yuzu

Belli-no Mancino | Tequila Volcán De Mi Tierra | Agave syrup | Fresh yuzu juice

ELDERFLOWER

A sip of the best sunset in Milan

Gin GIASS | St. Germain | Sciroppo di fiori sambuco | Lime Cordial | Fake lime | Bitter Rinomato aperitivo

GIASS gin | St. Germain | Elderflower syrup | Lime Cordial | Fake lime | Bitter Rinomato aperitivo

TULIP

Southern Italy: a journey coast to coast

Adriatico Amaretto Roasted (liquore naturale di mandorle) | Liquore di banana | PhD Gin

Adriatico Amaretto Roasted (natural almond liqueur) | Banana liqueur | PhD Gin

PRIMULA

Reinventing the " Tea Time" ritual

Kombucha | Vodka Grey Goose infusa con radice di curcuma | Sciroppo di zenzero fatto in casa Succo di lime fresco | ORGANICS Viva Mate by Red Bull

Kombucha fermented tea | Turmeric infused Grey Goose vodka | Homemade ginger syrup | Fresh lime juice ORGANICS Viva Mate by Red Bull

ZAGARA

Daydreaming of tropical adventures in exotic lands

Sciroppo di lampone chiarificato | Acqua di fiori d'arancio | Seedlip 42 | Ananas naturale Liquore di fico d'India | ORGANICS Purple Berry by Red Bull

Clarified raspberry syrup | Orange flower water | Seedlip 42 | Natural pineapple | Prickly pear liqueur ORGANICS Purple Berry by Red Bull

ELICRISO

Licorice roots rising above rocky stones

Sciroppo di liquirizia | China Martini | Succo fresco di lime | Acqua soda

Licorice syrup | China Martini | Fresh lime juice | Soda water

CAMELLIA

The Garden of Breath

Kefir di acqua | St. Germain | MUMA gin

Water kefir | St. Germain | MUMA gin

OUR EVERGEEN COCKTAILS € 15.00

INDOVINATO

Martini Rosso infuso al sambuco essicato e tè verde | Bitter Martini | Prosecco | Acqua soda

Martini Rosso infused with essicated elderflower and green tea | Bitter Martini | Prosecco | Soda water

LADY WHISTLEDOWN

Bombay Sapphire | Succo fresco di lime | Blue Curaçao| Gocce di bianco d'uovo

Bombay Sapphire | Fresh lime juice | Blue Curaçao | Drops of white eggs

PEPE SOUR

Grey Goose vodka | Succo fresco di limone | Zucchero | Liquore St. Germain

Grey Goose vodka | Fresh lemon juice | Sugar | St. Germain liqueur

CHAMPAGNE MULE

Gin Star of Bombay | Succo fresco di lime | Falernum Taylor 's | Moët & Chandon Champagne

Gin Star of Bombay | Fresh lime juice | Falernum Taylor 's | Moët & Chandon Champagne

HUGO ST. GERMAIN

Liquore St. Germain | Prosecco | Acqua soda

St. Germain liqueur | Prosecco | Soda water

MORSO DEL DRAGO

Carlsberg birra chiara | Moët & Chandon Réserve Imperiale | Sciroppo di Pop Corn

Carlsberg lager | Moët & Chandon Réserve Imperial | Pop Corn Syrup

OUR SIGNATURE MOCKTAILS € 15.00

LIBERA-MENTE

Martini Vibrante, Aperitivo analcolico | Succo di pompelmo rosa | Succo di yuzu | Chinotto

Vibrant Martini non-alcoholic aperitif | Pink grapefruit juice | Yuzu juice | Chinotto

MAMANONMAMA

Floreale | Martini Floreale, Aperitivo analcolico | Camomilla | Sciroppo di cardamomo | Pestato di lime | Pompelmo e limone

Floral | Vibrant Martini non-alcoholic aperitif | Chamomile | Cardamom syrup | Lime crushed | Grapefruit and lemon

VINO AL CALICE | *A GLASS OF WINE*

FRIZZANTE | *SPARKLING*

Veuve Clicquot Saint-Pétersbourg Brut	€ 18.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvèe Alma Brut	€ 15.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvèe Alma Non Dosato	€ 15.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvèe Alma Rosè	€ 15.00
Berlucchi ’61 Franciacorta Brut	€ 15.00
Prosecco Martini	€ 13.00

BIANCO | *WHITE* € 12.00

Pinot Grigio Mongris, Marco Felluga
Chardonnay, Jermann
Gewürztraminer, Alois Lageder
Arneis, Blangè, Ceretto
Falanghina del Sannio DOC, Feudi di San Gregorio

ROSSO | *RED* € 12.00

Chianti Classico, Fonterutoli
Grignolino del Monferrato Casalese, Pio Cesare
Valpolicella Bonacosta, Masi
Friuli DOC, Cabernet Sauvignon, Victoria
Côtes de Provence Rosé “ Whispering Angel”, Château d’Esclans

VINI IN BOTTIGLIA | *WINE LIST*

FRIZZANTE | *SPARKLING*

Dom Pérignon Blanc Vintage	€ 250.00
Krug Grande Cuvée	€ 250.00
Veuve Clicquot Saint-Pétersbourg Brut	€ 100.00
Ruinart Blanc de Blancs	€ 120.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvèe Alma Brut	€ 70.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvèe Alma Non Dosato	€ 70.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvèe Alma Rosè	€ 70.00
Berlucchi ’61 Franciacorta Brut	€ 60.00
Prosecco Martini Brut	€ 50.00

BIANCO | *WHITE*

Pinot Grigio Mongris, Marco Felluga	€ 55.00
Chardonnay, Jermann	€ 65.00
Gewürztraminer, Alois Lageder	€ 55.00
Arneis, Blangè, Ceretto	€ 65.00
Falanghina del Sannio DOC, Feudi di San Gregorio	€ 55.00

ROSSO | *RED*

Chianti Classico, Fonterutoli	€ 65.00
Grignolino del Monferrato Casalese, Pio Cesare	€ 60.00
Valpolicella Bonacosta, Masi	€ 40.00
Friuli DOC, Cabernet Sauvignon, Victoria	€ 40.00
Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel”, Château d'Esclans	€ 40.00

ALL-DAY BAR FOOD

Disponibile dalle 10:30 alle 22:00 | *Available from 10:30 am till 10:00 pm*

GARDEN BURGER € 20.00

Burger di scottona, pomodoro 'cuore di bue', toma piemontese, salsa bernese servito con bun ai cereali e patate a spicchio

Beef scottona burger, tomato 'cuore di bue', Bernese sauce, served with potato wedges and cereals bun

CLUBHOUSE SANDWICH € 16.00

Petto di tacchino arrostito, lattuga, bacon, pomodoro, uovo sodo e maionese servito con patatine fritte

Roasted turkey, tomato, bacon, boiled egg and mayonnaise served with French fries

IL TAGLIERE € 18.00

Salumi o formaggi, con gnocco fritto e mostarda cremonese

Cold cuts or cheese platter, with fried dumpling and mustard pickled fruit Cremonese style

AVOCADO TOAST € 20.00

Pane di segale croccante, crema di avocado e salmone Norvegese affumicato con insalata di spinacino

Crunchy rye bread, avocado cream, Norwegian smoked salmon with baby spinach salad

TACOS € 15.00

Pollo al curry, agrumi, cavolo cappuccio, panna acida e lime

Chicken curry, citrus, red cabbage, lime and sour cream

DESSERT

Disponibile dalle 10:30 alle 22:00 | *Available from 10:30 am till 10:00 pm*

NOCCIOLAMISÙ € 8.00

Tiramisù con crema mascarpone e gianduja

Delicious mascarpone and gianduia tiramisu

CARPACCIO DI ANANAS | *PINEAPPLE CARPACCIO* € 8.00

All'anice stellato con semifreddo al mango

with star anise and mango parfait

TAGLIATA DI FRUTTA | *SLICED FRESH FRUIT* € 8.00

PIATTI DA CONVIDERE | *BITES TO SHARE* € 16.00

Disponibile dalle 18:00 alle 22:00 | Available from 6:00 pm till 10:00 pm

Calamari grigliati con menta, lime, salsa di soia e peperoncino & pettole di zucchine e fiori di zucca

Squid skewers grilled with mint, lime, soy sauce and chili & courgette and zucchini flowers

Skewers di pollo marinato alle spezie indiane con dip al miele e peperoncino, bruschetta di pane di Altamura con salsa all'avocado, arancia e concassé di pomodoro e basilico

Chicken skewers marinated in Indian spices with honey and chili dip, Altamura bread bruschetta with avocado and orange sauce and tomato and basil concasse

Piccoli arancini di riso allo zafferano con ripieno di ragù e mozzarella di bufala, crudité di verdura di stagione con dip alla senape in grani e yogurt al lime

Small saffron rice arancini, stuffed with meat sauce and buffalo mozzarella, seasonal vegetable crudité with grain mustard dip and lime yoghurt

Spiedino di gambero marinato al lime e sesamo tostato alla plancia & panzerotto al pomodoro, mozzarella e basilico

Skewer of lime marinated shrimp with sesame toasted on the plank & panzerotto with tomato, mozzarella and basil

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.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform our staff before you place your order.

BEVERAGE

VODKA

Absolut citron	abv 40%	Sweden	€ 15.00
Absolut vanilla	abv 40%	Sweden	€ 15.00
Żubrówka	abv 40%	Poland	€ 15.00
Grey Goose	abv 40%	France	€ 15.00
Grey Goose Orange	abv 40%	France	€ 15.00
Belvedere	abv 40%	Poland	€ 15.00

GIN

Plymouth	abv 41.2%	England	€ 15.00
Monkey 47	abv 47%	England	€ 15.00
Beefeater 24	abv 45%	England	€ 15.00
Beefeater	abv 40%	England	€ 15.00
Bombay Sapphire	abv 40%	England	€ 15.00
Bombay East	abv 42%	England	€ 15.00
Hendrick’s	abv 44%	Scotland	€ 15.00
Botanist	abv 46%	Scotland	€ 15.00
Bulldog	abv 40%	USA	€ 15.00
Portobello Road	abv 42%	England	€ 15.00
Sipsmith	abv 41.6%	England	€ 15.00
Gin Mare	abv 42.7%	Spain	€ 15.00
Hayman’s Sloe Gin	abv 26%	England	€ 15.00
Hayman’s Old Tom	abv 40%	England	€ 15.00
Tanqueray N°10	abv 47.3%	England	€ 15.00
Saffron	abv 40%	France	€ 15.00
Oxley	abv 47%	England	€ 16.00
Bordiga smoke	abv 40%	Italy	€ 16.00

RUM & SUGAR CANE SPIRITS

Havana club 3yo	abv 40%	Cuba	€ 15.00
Havana club 7yo	abv 40%	Cuba	€ 15.00
Bacardi Carta Blanca	abv 37.5%	Puerto Rico	€ 15.00
Bacardi gold	abv 37.5%	Puerto Rico	€ 15.00
Sailor Jerry spiced	abv 40%	Caribbean	€ 15.00
Myer`s	abv 40%	Jamaica	€ 15.00
Diplomatico	abv 46%	Venezuela	€ 15.00
Captain Morgan Santa Teresa	abv 43%	Jamaica	€ 15.00
Antiguo de Solera	abv 40%	Venezuela	€ 15.00
Zacapa 23yo Etiqueta Negra	abv 40%	Guatemala	€ 16.00
Pyrat XO	abv 40%	British Indies	€ 16.00
Leblon Cachaça	abv 40%	Brazil	€ 15.00
Cachaça 51	abv 40%	Brazil	€ 15.00

TEQUILA

Olmeca Altos Plata	€ 15.00
Olmeca Altos Reposado	€ 15.00
Patrón Silver	€ 15.00
Patrón Reposado	€ 15.00
Patrón Añejo	€ 15.00
Volcán De Mi Tierra Cristalino	€ 15.00

COGNAC | BRANDY

Vecchia Romagna, Italy	€ 15.00
Cardenal Mendoza, Spain	€ 15.00
Hennessy Fine de Cognac, France	€ 16.00
Martell VSOP, France	€ 15.00
Martell XO, France	€ 28.00
Rémy Martin XO, France	€ 28.00

ARMAGNAC

Bas-Armagnac Château de Laubade VSOP	€ 16.00
Laberdolive Les Sables Fauves	€ 26.00

SOTOL

Hacienda de Chihuahua Reposado	€ 15.00
Hacienda de Chihuahua Plata	€ 15.00

MEZCAL

Nuestra Soledad la Compañía Ejutla	€ 15.00

CALVADOS

Père Magloire VSOP	€ 16.00

PORTO | SHERRY | MADEIRA

Sandeman Ruby	€ 13.00
Sandeman White	€ 13.00
Graham's vintage 20yo	€ 16.00
Sherry Pedro Ximénez "El Candado"	€ 13.00
Sherry Tio Pepe	€ 13.00

GRAPPA

Grappa Brunello di Montalcino Banfi	€ 16.00
Grappa Nonino Picolit	€ 18.00
Grappa Bocchino Moscato	€ 13.00
Prime Uve	€ 13.00

WHISKY

Scotch Whisky

HIGHLAND	
Glenmorangie 10yo	€ 15.00
Aberfeldy 12yo	€ 15.00
SPEYSIDE	
Glenfiddich 12yo	€ 15.00
Macallan 12yo	€ 14.00
Oban 14yo	€ 16.00
Aultmore 12yo	€ 17.00
The Glenlivet 15yo	€ 17.00
ISLAY	
Laphroaig 10yo	€ 15.00
Ardbeg Wee Beastie 5yo	€ 15.00
Lagavulin 16yo	€ 16.00
SKY	
Talisker 10yo	€ 16.00
BLENDED	
Johnnie Walker Red Label	€ 15.00
Johnnie Walker Black 12yo	€ 15.00
Ballantine's	€ 15.00
Chivas Regal 12yo	€ 15.00
Chivas Regal Royal salute 21yo	€ 20.00

Irish Whiskey

Jameson	€ 15.00
Paddy	€ 15.00

Japanese Whiskey

Hibiki Harmony	€ 16.00

American whisky

Jack Daniel's	€ 15.00
Buffalo Trace	€ 15.00
Knob Creek	€ 16.00
Woodford Reserve	€ 16.00
Maker's Mark	€ 16.00
Canadian Club	€ 15.00

AMARI & DIGESTIVES

Amaro del Capo	€ 13.00
Averna	€ 13.00
Jagermeister	€ 13.00
Braulio	€ 13.00
Limoncello	€ 13.00
Fernet Branca	€ 13.00
Fernet Branca Menta	€ 13.00
Unicum	€ 13.00
Cynar	€ 13.00
Montenegro	€ 13.00
Rabarbaro Zucca	€ 13.00
Sambuca Molinari	€ 13.00
China Martini	€ 13.00

BIRRE | *BEERS*

Moretti Baffo Oro 33cl	€ 10.00
Carlsberg 33cl	€ 10.00
Carlsberg draft 40cl	€ 10.00
Carlsberg draft 20cl	€ 5.00

BEVANDE | *DRINKS*

Caffè espresso | *Espresso coffee* € 3.50

Caffè americano, cappuccino, decaffeinato, doppio espresso, cioccolata € 5.00
American coffee, cappuccino, decaffeinated coffee, double espresso, hot chocolate

Selezione di tè ed infusi Dammann Frères € 5.00
Selection of teas and infusions Dammann Frères

Tisana "Porta Venezia", Giusmìn Tea Lab Milano € 5.00
"Porta Venezia" Herbal tea, Giusmìn Tea Lab Milano

Irish coffee € 10.00

Succhi | *Juices* € 6.00

Spremute e succhi freschi € 10.00
Fresh squeezed juices

ACQUA | WATER € 8.00

Levissima Frizzante 0.75 lt – Levissima Naturale 0.75 lt

BIBITE | *SOFT DRINKS* € 8.00

Pepsi
Pepsi Max
Slam Orange
7Up
Tonica San Pellegrino
Ginger Beer Fever Tree