



SHERATON

Diana Majestic, Milan

Room Service All Day Dining Menu

Cover charge per ogni ospite € 5.00

Supplemento applicato per ogni persona e per ordini con importo superiore ad € 5.50

Cover charge € 5.00 per person

Supplement applied for each person and for orders over € 5.50

Per ordinare comporre il numero 41140 | To place your order dial 41140

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.

ALL-DAY DINING

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

Garden Burger

€ 25.00

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', Piedmontese toma cheese, Bernese sauce, served with potato wedges and cereal bun

Clubhouse sandwich

€ 25.00

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

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

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

Burratina di bufala

€ 16.00

Crema di pomodorini datterini gialli ed olio al basilico

Buffalo Burrata cheese with yellow cherry tomatoes cream and basil oil

*GLUTEN FREE

PRIMI | PASTA & ZUPPE

Spaghetti alla Bolognese € 18.00

Spaghetti “Bolognese” with tomato and beef ragout

Ravioli di ricotta di pecora con crema di zafferano e pistacchi tostati € 18.00

Ravioli stuffed with sheep ricotta cheese, saffron cream and toasted pistachios

Maccheroncini di pasta fresca all’uovo, con ragu di vitello e fonduta di Taleggio € 18.00

Fresh maccheroni pasta, veal ragu and Taleggio cheese fondue

Minestrone di verdure e zucca € 16.00

Minestrone soup with vegetables and pumpkin

*GLUTEN FREE & VEGAN

INSALATE | SALADS

Insalata con tartare di salmone al sesamo nero € 20.00

Lattughe e indivie, pomodorini infornati, salsa alla soia e zenzero

Black sesame salmon tartare salad, lettuce and endive, herbs, baked cherry tomatoes, soy caramel and ginger

Caesar salad € 20.00

Lattuga, pollo grigliato, bacon, croutons, scaglie di Grana e Caesar dressing

Lettuce, grilled chicken, bacon, croutons, Grana flakes and Caesar dressing

Insalata di avocado € 18.00

Con lattuga, semi di girasole, germogli di soia - salsa alla cachaça di lime e pompelmo rosa

Avocado salad with lettuce, sunflower seeds, sprouts soybeans - limey cachaça sauce and pink grapefruit

SECONDI | MAINS

Costoletta di vitello alla Milanese con patate al forno
ed insalata di rucola e pomodorini € 36.00

Milanese style veal cutlet with roasted potatoes, cherry tomatoes, and rocket salad

Filetto di manzo spadellato con medaglione di foie gras
spinaci novelli, uva smirne e la sua salsa € 30.00

Beef fillet with seared foie gras, spinach, raisin, and its cooking jus

Filetto di rombo chiodato con brunoise di verdure
e fumetto al profumo di maggiorana € 28.00

Spiked turbot fillet, vegetables brunoise and marjoram flavored fumetto

*GLUTEN FREE

Petto di faraona al vermouth con carciofi saltati al timo e limone candito € 25.00

Guinea fowl breast with vermouth, artichokes, thyme and candied lemon

*GLUTEN FREE

Polpette di malanzane, riso e peperoncino, su crema di ceci e semi di zucca € 22.00

Aubergine, rice and chili pepper patties, on chickpeas cream and pumpkin seeds

*VEGAN

DOLCI FATTI IN CASA | HOMEMADE DESSERT

€ 10.00

Crème brulée ai pistacchi e lamponi

Pistachios and raspberry crème brulée

*GLUTEN FREE

Tiramisù all'amaretto

Tiramisu with mascarpone cream and amaretto

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruits

*GLUTEN FREE & VEGAN

Carpaccio di ananas con sorbetto al mango

Pineapple carpaccio with mango sorbet

*GLUTEN FREE & VEGAN

Selezione di gelati:

cioccolato, crema, fiordilatte, mango, limone, fragola

Ice cream selection:

chocolate, vanilla, fiordilatte, mango, lemon, strawberry

*GLUTEN FREE