



D I A N A
G A R D E N

Sunday Brunch Menu

Disponibile ogni domenica dalle 12:30 alle 15:00

Available every Sunday from 12:30 pm till 3:00 pm

€ 55.00 a persona, inclusivo di Acque Minerali | Soft Drinks | Caffè

€ 30.00 per bambini con età compresa fra 3 e 12 anni

€ 55.00 per person, including Mineral Water | Soft Drinks | Coffee

€ 30.00 for children between 3-12 years old

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.

Noi.

La Natura.

E il desiderio di incontrarci, fuori dagli schermi, dagli schemi, dalle mura fisiche e tecnologiche.

Laddove nel 1841 nacque uno specchio d'acqua che fu la 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.

The Garden of Breath. Respira la bellezza.

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.

COCKTAILS

Diana Garden Sunday collection

€ 15.00

Bloody Mary

Vodka al peperoncino e basilico, Bloody Mary mix, succo di pomodoro e succo di limone fresco

Pepper and basil vodka, Bloody Mary mix, tomato juice and fresh lemon juice

Italian Spritz

Aperol (o Campari), Prosecco DOC, soda.

Aperol (or Campari), Prosecco DOC, soda water

Classic Mimosa

Moët & Chandon Brut Réserve Impérial, succo d'arancia

Moët & Chandon Brut Réserve Impérial, orange juice

Nel nostro buffet potrete trovare...

In our buffet you will find...

UNA DOLCE COLAZIONE

Pancakes con sciroppo d'acero
Torte dal nostro forno
(Ciambella, crostata, plumcake all'olio)
Pan de Mej con panna montata
Piccole Ciambelle
Muffin al cioccolato, albicocca, mirtillo
French toast alla cannella

UNA COLAZIONE SALATA

Uova strapazzate, salsiccia e bacon
Uova in cocotte al pomodoro e basilico
Piccole frittatine alle verdure
Mini avocado toast
Mini club sandwich
Croissants salati farciti

L'ANGOLO DEL PASTICCERE

Le crêpe
Waffles - Serviti con panna montata fresca,
frutti di bosco e i toppings preferiti

DESSERT

Crostata di frolla alla confettura di mirtilli
Torta Caprese
Assortimento di torte
Code di aragosta alla ricotta e canditi
Frutta fresca tagliata
Macedonia di frutta
Frutta di stagione

A SWEET BREAKFAST

Pancakes and maple syrup
Cakes home baked
(Ring-shaped cake, tart, olive oil plumcake)
"Pan de Mej" with whipped cream
Mini donuts
Assorted muffins (chocolate, apricot, blueberry)
Cinnamon French toast

A SAVOURY BREAKFAST

Scrambled eggs, sausage, and bacon
Eggs in cocotte with tomato and basil
Petite vegetable omelettes
Mini avocado toast
Mini club sandwich
Stuffed salty croissants

THE PASTRY CHEF'S CORNER

Crêpes
Waffles – Served with fresh cream, berries or
with your favorite toppings

DESSERT

Short crust tart with blueberry jam
"Caprese" chocolate cake
Selection of cakes
Lobster tails with ricotta and candied fruit
Fresh sliced fruit
Fresh fruit salad
Seasonal fruit basket

ANTIPASTI

Salumi e affettati accompagnati da mostarde, gnocco fritto e focaccia

Insalate (radicchio trevigiano, romana, carote julienne, spinacino e rucola)

Insalata di quinoa con verdure di stagione, feta e mela verde

Selezione di verdure grigliate

Cous cous al curry, gamberi, verdure, pomodori e basilico.

FORMAGGI

Brie, Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano stagionato a scaglie

PRIMI PIATTI

Lasagna alle verdure

Fusilloni al ragù di salsiccia e funghi

PORTATE PRINCIPALI

Carrè di maialino alle erbe

Trancio di salmone in panura con pomodorini secchi ed olive taggiasche

Verdure e gamberi in tempura con salsa di soia

Arrosticini di carne grigliati

Patate al forno

Pomodori alla provenzale

STARTERS

Italian charcuterie served with mustards, fried dumplings and focaccia

Salads (Treviso radicchio, Roman radicchio, julienne carrots, baby spinach and rocket)

Quinoa salad with seasonal vegetables, feta cheese and green apple

Selection of grilled vegetables

Curry cous cous, prawns, vegetables, tomatoes and basil

CHEESE SELECTION

Brie, Gorgonzola, Pecorino, Aged Grana Padano in flakes

PASTA

Vegetable lasagna

Fusilloni pasta, tomato sauce, sausage and mushroom

MAIN COURSES

Boneless pork rack baked with herbs

Salmon baked with dry tomatoes and olives

Vegetable and prawns in tempura with soy sauce

Grilled meat skewers

Baked potatoes

Tomatoes à la provencale