



D I A N A
G A R D E N

Lunch & Dinner

Menu

Lunch 12:00 - 14:45

Dinner 19:00 - 22:15

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.

EAT LOCAL & CANTINA URBANA®

CANTINA
URBANA
MILANO

Piatti tipici della cucina locale abbinati ai vini di Cantina Urbana®.

Cantina Urbana® è la prima cantina di produzione vini in città a Milano. Grazie ad un selezionato network di artigiani del vino e viticoltori di fiducia, produce il vino scegliendo uve dagli amici 'vignerons', sparsi in tutta Italia, uniti dallo stesso spirito e valori: vini buoni, rispettosi della natura, senza utilizzo di chimica spinta in campagna e in cantina.

Typical dishes of local cuisine paired with Cantina Urbana®'s wines.

Cantina Urbana® is the first production winery born in the city of Milan, thanks to a selected network of wine artisans and trusted winemakers, the "vignerons", unified by the same spirit and values: good wines, respectful of nature, without the use of pushed chemistry in the countryside and in the cellar.

www.cantinaurbana.it

Rebecchini di polenta ed acciughe con crema di Taleggio

€ 16.00

Polenta and anchovies "rebecchini" with Taleggio cheese cream

*GLUTEN FREE

Cantina Urbana EL MOS Glera Frizzante Organic – Sparkling Bio

Uve 100% Glera Vigneto Biologico – Bio Vineyard

Calice - Glass € 10.00 | Bottiglia - Bottle € 40.00

Risotto alla milanese ed Ossobuco in gremolada € 28.00

Milanese style risotto with bone marrow in gremolada sauce

*GLUTEN FREE

Cantina Urbana MILANO ROSSO Organic Bio – Red Organic Bio

Uve Corvina e Cabernet

Calice - Glass € 10.00 | Bottiglia - Bottle € 40.00

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

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

Cantina Urbana MILANO ROSSO Organic Bio – Red Organic Bio

Uve Corvina e Cabernet

Calice - Glass € 10.00 | Bottiglia - Bottle € 40.00

ANTIPASTI | STARTERS

Gran tagliere | Selection of Italian Cheese and Cured meats

per 1 persona | for 1 person

€ 25.00

per 2 persone | for 2 people

€ 35.00

Prosciutto Crudo, Salame di Varzi, Coppa Mantovana.

Selezione di formaggio Pecorino di Pienza, Caciotta lombarda. Servito con mostarde e miele.

Cured meats: Parma Ham, Salame di Varzi, Coppa Mantovana.

Cheeses: Selection of Pecorino cheese from Pienza (sheep milk cheese), Lombard Caciotta cheese.

Served with a selection of mustards and honey.

*GLUTEN FREE

Burratina di bufala, crema di pomodorini datterini gialli ed olio al basilico

€ 16.00

Buffalo Burrata cheese with yellow cherry tomatoes cream and basil oil

*GLUTEN FREE

Tortino di patate al tartufo nero con vellutata di porri

€ 16.00

Potato pie with black truffle and leek soup

*GLUTEN FREE

Carpaccio scottato di spigola con cipolla rossa fondente e radicchio tardivo stufato

€ 18.00

Seared sea bass carpaccio, caramelized red onion and stewed chicory

*GLUTEN FREE

Tartare di Fassona con insalata di carciofi, pere e pecorino

€ 18.00

“Fassona” beef tartare with artichoke salad, pears and pecorino cheese

*GLUTEN FREE

PRIMI | PASTA, RISOTTO & ZUPPA

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

Fregola sarda nera con guazzetto di moscardini e polipetti € 22.00

Black squid ink sardinian fregola pasta with moscardini and baby octopus

Risotto "Milano" con brodo vegetale € 20.00

Milanese style risotto with vegetables broth

*GLUTEN FREE

Minestrone di verdure e zucca € 16.00

Minestrone soup with vegetables and pumpkin

*GLUTEN FREE & VEGAN

SECONDI | MAIN COURSES

Polpette di melanzane, 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

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

Spiked turbot fillet, vegetables brunoise and marjoram flavored fumetto

*GLUTEN FREE

Tentacolo di polpo alla paprika, con crema di ceci e santoreggia € 25.00

Octopus tentacle, paprika, chickpeas cream and mountain savory

*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

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

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

*GLUTEN FREE

INSALATE | SALADS

Insalata di avocado

€ 18.00

Lattuga romana, avocado, semi di girasole, germogli di soia, salsa alla cachaça di lime e pompelmo rosa

Avocado salad

Lettuce, avocado, sunflower seeds, soybeans sprouts, lime cachaça sauce and pink grapefruit

*GLUTEN FREE & VEGAN

Insalata con tartare di salmone al sesamo nero

€ 20.00

Lattuga ed indivia, misticanza di erbe aromatiche, tartare di salmone, sesamo nero, pomodorini al forno, caramello alla soia e zenzero

Black sesame salmon tartare salad

Lettuce and endive, mixed herbs, salmon tartare, black sesame, baked cherry tomatoes, soy caramel and ginger

*GLUTEN FREE

Caesar salad

€ 20.00

Lattuga, pollo grigliato, bacon, crostini, scaglie di Grana Padano, Caesar dressing

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

DOLCI FATTI IN CASA

HOMEMADE DESSERTS

€ 10.00

Crème brûlée ai pistacchi e lamponi

Pistachios and raspberry crème brûlée

*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

VINO AL CALICE

WINE BY THE GLASS

Bollicine | Champagne & Sparkling wines

EL MOS Glera Frizzante Organic, Cantina Urbana, Milano	€ 10.00
Prosecco Martini Brut	€ 13.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Brut	€ 18.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Non Dosato	€ 18.00
Bellavista Franciacorta DOCG Grand Cuvée Alma Rosé	€ 19.00
Moët & Chandon Brut Réserve Impérial	€ 20.00

Bianco | White

Fumaio, Castello Banfi	€ 10.00
Soave Classico DOC, Veneto	€ 12.00
Gewürztraminer, Alois Lageder	€ 12.00
Pinot grigio DOC, Franz Haas, Alto Adige	€ 12.00
Arneis, Blangè, Ceretto	€ 14.00
Chardonnay, Jermann	€ 14.00

Rosso | Red

MILANO ROSSO Organic Bio, Cantina Urbana, Milano	€ 10.00
Col di Sasso, Castello Banfi	€ 12.00
Valpolicella Bonacosta, Masi	€ 12.00
Rosso di Montalcino, Castello Banfi	€ 12.00
Grignolino del Monferrato Casalese, Pio Cesare	€ 14.00
Fonterutoli Chianti Classico, Marchesi Mazzei	€ 16.00

Rosé

Côtes de Provence Rosé "Whispering Angel", Château d'Esclans	€ 12.00
--	---------

Per una selezione più vasta di etichette disponibili, consultare la carta dei vini

For a more extensive selection, visit the wine list menu

BIRRE | BEERS

Carlsberg draft 20cl	€ 6.00
Carlsberg draft 40cl	€ 10.00
Moretti Baffo Oro 33cl	€ 10.00
Moretti La Zero (alcohol free) 33cl	€ 10.00

ACQUA | WATER

San Benedetto 0.25 lt – Naturale / Frizzante	€ 5.00
San Benedetto 0.75 lt – Naturale / Frizzante	€ 8.00

BIBITE | SOFT DRINKS

Selezione di succhi di frutta Bio (20 cl)	€ 6.00
Fever Tree Tonic (20 cl)	€ 6.00
Pepsi (33 cl)	€ 8.00
Pepsi Max (33 cl)	€ 8.00
Mirinda Orange (33 cl)	€ 8.00
7Up (33 cl)	€ 8.00

CAFFÈ & THE | COFFEE & TEA

Caffè espresso Espresso coffee	€ 3.00
Caffè americano, cappuccino, decaffeinato, doppio espresso, cioccolata	€ 5.00
American coffee, cappuccino, decaffeinated coffee, double espresso, hot chocolate	
Selezione di tè ed infusi JING Tea	€ 5.00
JING Tea & Infusions	