



D I A N A
G A R D E N

Brunch

Menu

Disponibile dalle 12:30 alle 15:00

Available from 12:30 pm till 3:00 pm

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.

DIANA GARDEN SUNDAY COLLECTION

COCKTAILS

€ 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

PIATTI DELLA TRADIZIONE NATALIZIA
FESTIVE SEASON TRADITIONAL DISHES

Crostone di pane integrale con salmone affumicato
e cavolo rosso marinato all'aceto di lamponi e semi di finocchio € 18.00
Smoked salmon served with marinated red cabbage on toasted brown bread

Risotto alla barbabietola con spuma di gorgonzola dolce € 20.00
Beetroot risotto and Gorgonzola blue cheese

*GLUTEN FREE

Cappelletti della tradizione al prosciutto crudo su vellutata di funghi € 18.00
Traditional "Cappelletti" filled with Parma ham
and served with mushrooms cream

Tacchinella farcita con castagne, insalate invernali croccanti,
salsa all'uva di Smirne € 28.00

Turkey stuffed with chestnuts, served with crunchy salad and raisin sauce

*GLUTEN FREE

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

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
ed insalata di rucola e pomodorini** € 36.00

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

UOVA | EGGS

Simple choice

€ 18.00

Uova fritte o sunny side up o strapazzate, servite con bacon e salsiccia luganiga, con crostone di pane di segale

Fried or sunny side up or scrambled, served with bacon and Luganiga sausage, on rye bread

Classic

€ 18.00

Omelette alla francese, con cuore cremoso al formaggio e prosciutto, servita su crostone di pane ai cereali e insalatina mista

French omelette baveuse, with creamy cheese and ham, served with mixed salad and cereal bread crostone

Vegetarian

€ 18.00

Omelette con funghi e spinaci, servita con crostone di pane di segale , con patate al forno

Spinach and mushroom omelette, served with baked potatoes and rye bread

Norvegese | Norwegian

€ 22.00

Frittata con salmone affumicato norvegese, erba cipollina e crème fraiche al limone, servita con pane tostato

Frittata with smoked Norwegian salmon, chives, and lemon crème fraiche, with toast bread

Le Grand Benedict

€ 22.00

Uova alla Benedict servite su pane tostato, salsa olandese, salmone norvegese affumicato e insalata misticanza

Eggs benedict served with smoked Norwegian salmon, home-made hollandaise sauce, toast bread and mixed salad

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
Buffalo Burrata cheese with yellow cherry tomatoes cream and basil oil

€ 16.00

*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 zucca con vellutata di zafferano e pistacchi € 20.00

Traditional pumpkin ravioli with saffron sauce and 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

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

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, € 30.00
Spinaci novelli, uva di Smirne e la sua salsa

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

*GLUTEN FREE

INSALATE & SANDWHICH SALADS & SANDWHICH

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

Clubhouse Sandwich € 25.00

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

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

PANCAKES FATTI IN CASA
HOMEMADE PANCAKES

€ 14.00

Sciropo d'acero e salsa di mirtilli
Maple syrup and berry sauce

Crema di ricotta e fragole
Ricotta cheese and strawberries

Alla cannella con salsa al caramello
Cinnamon and caramel sauce

Con salsa al cioccolato e panna montata
Chocolate sauce and whipped cream

Al salmone Norvegese e salsa al rafano
Norwegian salmon and horseradish

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