



SHERATON

Diana Majestic, Milan

Room Service All Day Dining Menu

Cover charge per ogni ospite € 5.00

Cover charge € 5.00 per person

Servizio consegna materiale per accompagnare cibi non acquistati in hotel
€ 5.00 per persona

A tray charge of € 5.00 per person will apply for deliveries that accompany food items not
been purchased in the hotel

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.



Gluten Free



Vegetarian



Vegan

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 con crema di pesto, pinoli tostati e pomodorini confit ed olio al basilico € 18.00  

Buffalo Burrata cheese Pesto cream, toasted pine nuts and confit cherry tomatoes and basil oil

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.

PRIMI | PASTA & ZUPPE

Spaghetti alla Bolognese	€ 18.00
Spaghetti “Bolognese” with tomato and beef ragout	
Ravioli cacio e pepe con vellutata allo zafferano 	€ 20.00
Ravioli filled with cacio cheese and black pepper, with saffron cream	
Spaghetti con variazione di pomodori e basilico con stracciatella 	€ 18.00
Spaghetti with tomato and basil, with stracciatella cheese	
Crema di carote e ceci con olio profumato allo zezero  	€ 16.00
Carrots and chickpeas cream with ginger-scented oil	

INSALATE | SALADS

INSALATA DI AVOCADO

€ 20.00

Insalata romana, avocado, pomodorini confit, semi di zucca ed una proteina a scelta tra petto di pollo alla griglia e tartar di salmone.

Avocado salad

Roman lettuce salad, avocado, confit cherry tomatoes, pumpkin seeds, and a choice of protein between grilled chicken breast and salmon tartare.

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 superfood

€ 20.00

Misticanza di insalatina dolomitica con bresaola, scaglie di parmigiano, gherigli di noci, olive taggiasche e semi di girasole

Protein salad

Mixed dolomite salad with bresaola, parmesan cheese flakes, walnut, Taggiasca olives and sunflower seeds

SECONDI | MAINS


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

Galletto croccante CBT e la sua salsa, € 29.00
mash di patata e spinacini saltati 

Crispy sous-vide cockerel and its cooking jus, potato mash and sautéed baby spinach

Polpo arrostito alla griglia € 24.00

con guazzetto di pomodorini, olive taggiasche e basilico 

Grilled roasted octopus with cherry tomato, taggiasca olives and basil stew

Milanesi di melanzana con ricotta di soia aromatizzata alla curcuma € 18.00

Milanese style eggplant cutlets, with turmeric and soy milk-based ricotta cheese

DOLCI FATTI IN CASA | HOMEMADE DESSERT

€ 10.00

Tiramisù con nocciole sabbiolate al caffè 

Tiramisù with coffee sandblasted hazelnuts

Semifreddo ai frutti secchi salsa al cioccolato guanaja  

Dried fruit parfait with guanaja chocolate sauce

Tagliata di frutta fresca 

Seasonal sliced fresh fruits