



**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

€ 60.00 a persona, inclusivo di Acque Minerali | Soft Drinks | Caffè

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

€ 60.00 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.

## COCKTAILS

Diana Garden Sunday collection

€ 15.00

---

### Bloody Mary

**Absolut Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, Salsa Worcestershire, Tabasco, sale e pepe**

Absolut Vodka, tomato juice, fresh lemon juice, Worcestershire sauce, Tabasco sauce, Salt and pepper

### Italian Spritz

**Aperol / Martini Riserva 1872 Bitter, Prosecco Martini Brut & Soda**

Aperol / Martini Riserva 1872 Bitter, Prosecco Martini Brut & Soda

### Diana Mimosa

**Prosecco Martini Brut, succo d'arancia**

Prosecco Martini Brut, 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  
(plumcake variegato al cioccolato, crostata,  
torta fatta in casa di carote)  
Brownies  
Piccole ciambelle  
Muffin al cioccolato, albicocca, mirtillo  
French toast alla cannella

### UNA COLAZIONE SALATA

Uova strapazzate, salsiccia e bacon  
Uova in cocotte con pomodoro e basilico  
Quiche di sfoglia al salmone e erba cipollina  
Quiche di sfoglia alle verdure e crema di  
formaggio  
Montanarine al prosciutto cotto e acciughe  
Paninetti al latte, salmone affumicato e rucola  
Mini croissant integrali con zucchine grigliate e  
Philadelphia

### L'ANGOLO DEL PASTICCERE

Le crêpe preparate al momento dai nostri chef  
servite con panna montata fresca, frutti di  
bosco, confettura di albicocche e mirtilli, crema  
alla vaniglia, Nutella e burro di arachidi

### DESSERT

Anguria, ananas e melone di stagione  
Piccole cheesecake ai frutti di bosco  
Millefoglie alla crema pasticcera  
Torta caprese alle mandorle e cioccolato  
Tiramisù al lampone

### A SWEET BREAKFAST

Pancakes with maple syrup  
Cakes from our oven (chocolate plum cakes,  
tart, homemade carrot cake)  
Brownies  
Mini Donuts  
Chocolate, apricot, blueberry muffins  
Cinnamon French toast

### A SAVOURY BREAKFAST

Scrambled eggs, sausage and bacon  
Eggs en cocotte, with tomatoes and basil  
Puff pastry quiche with salmon and chives  
Puff pastry quiche with vegetables and cream  
cheese  
Montanarine with cooked ham and anchovies  
Milk buns, smoked salmon and rocket  
Mini whole meal croissants with grilled zucchini  
and Philadelphia cheese

### THE PASTRY CHEF'S CORNER

Crêpes freshly prepared by our chefs served  
with fresh whipped cream, berries, apricot and  
blueberry jam, vanilla cream, Nutella and  
peanut butter

### DESSERT

Watermelon, pineapple and cantaloupe  
Mini berry cheesecakes  
Millefeuille with custard  
Caprese cake with almonds and chocolate  
Raspberry tiramisu

## ANTIPASTI

Salumi e affettati accompagnati da mostarde, gnocco fritto e focaccia

Salad bar di insalate di stagione con i suoi condimenti

Insalata di farro integrale con verdure di stagione e gamberi

Insalata di orzo perlato con pomodorini confit, feta e rucolina estiva

Verdure grigliate miste con salmoriglio

Insalata di polpo e patate allo zafferano e dressing di acciughe

Salmone affumicato, spinacini e avocado

## FORMAGGI

Brie, Gorgonzola, Pecorino di Pienza stagionato e fresco

Mozzarella di Bufala Campana classica e affumicata

Con accompagnamenti a scelta tra pomodorini, pane carasau, grissini, noci, miele, uva e sedano

## PRIMI PIATTI

Ravioli del plin alle erbe, burro fuso e salvia

Orecchiette al pesto siciliano e mandorle tostate

## PORTATE PRINCIPALI

Costolette di agnello alla griglia

Trancio di salmone fresco al forno

Arrosticini di carne, salsiccia luganega, puntine di maiale alla griglia

Patate al forno al rosmarino e pomodorini confit

## STARTERS

Cold cuts accompanied by mustards, fried bread dough and focaccia

Salad bar of seasonal salads with dressings

Whole meal spelt salad with seasonal vegetables and prawns

Pearl barley salad with confit cherry tomatoes, feta cheese and rocket

Mixed grilled vegetables with “salmoriglio” dressing

Octopus and potato salad with saffron and anchovy dressing

Smoked salmon, baby spinach and avocado

## CHEESE SELECTION

Brie, Gorgonzola, aged and fresh Pecorino from Pienza

Classic and smoked buffalo mozzarella from Campania

With a choice of toppings between cherry tomatoes, carasau bread, breadsticks, walnuts, honey, grapes and celery

## PASTA

“Ravioli del plin” with herbs, melted butter and sage

Orecchiette pasta with Sicilian pesto and toasted almonds

## MAIN COURSES

Grilled lamb chops

Fresh baked salmon steak

Meat skewers, luganega sausage, grilled pork ribs

Baked potatoes with rosemary and confit cherry tomatoes