



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.



Gluten Free



Vegetarian



Vegan

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

Risotto alla milanese con Guancetta di Vitello cotta a bassa temperatura € 28.00

Milanese style risotto with veal cheek cooked at low temperature

Cantina Urbana MILANO ROSSO Organic Bio – Red Organic Bio

Uve Corvina e Cabernet

Calice - Glass € 12.00 | Bottiglia - Bottle € 50.00

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 € 12.00 | Bottiglia - Bottle € 50.00

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.



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

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

Capesante scottate, piccolo guazzetto di pomodoro e basilico, € 20.00
cavolo nero e radicchio tardivo stufato 






Seared scallops, tomato and basil stew, black cabbage and stewed chicory

Tartare di fassona con salsa tonnata e frutti del capperi croccanti  € 18.00
Fassona beef tartare with tuna sauce and crunchy caper fruits

Composta di verdure baby spadellate e €16.00
germogli di crescione  

Compote of sautéed baby vegetables and watercress sprouts

PRIMI | FIRST COURSES

- Spaghetti con variazione di pomodori e basilico con stracciatella  €18.00
Spaghetti with tomatoes, basil and stracciatella cheese
- Risotto con crema di melanzane leggermente affumicata e dadolata di tonno rosso marinato con lime e menta  € 20.00
Risotto with lightly smoked eggplant cream and diced marinated red tuna with lime and mint
- Paccheri al nero di seppia con ragu rosso di gamberi € 20.00
Paccheri pasta with squid ink and red prawn ragout
- Ravioli cacio e pepe con vellutata allo zafferano  €20.00
Ravioli filled with cacio cheese and black pepper, with saffron cream
- Zuppa fredda di pomodoro e basilico   €16.00
Cold tomato and basil soup

SECONDI | MAIN COURSES

Galletto croccante CBT e la sua salsa, mash di patata e spinacini saltati 🌿 € 26.00
Crispy sous-vide cockerel and its cooking jus, potato mash and sautéed baby spinach

Filetto di branzino leggermente affumicato € 24.00
con caponata di verdure ed olive verdi 🌿
Lightly smoked sea bass fillet with vegetables caponata and green olives

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

Filetto di manzo spadellato, arcobaleno di asparagini € 32.00
croccanti e la sua salsa 🌿
Beef fillet with a rainbow of crispy asparagus and its cooking jus

Milanesi di melanzana con ricotta di soia aromatizzata alla curcuma € 18.00
Milanese style eggplant cutlets, with turmeric and soy milk-based ricotta cheese

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, crostini, scaglie di Grana Padano, Caesar dressing

Lettuce, grilled chicken, bacon, croutons, Grana Padano 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

Caprese

€ 18.00

Bocconcini di caprese classica e affumicata, confit di datterini rossi e gialli, olive taggiasche

Bites of classic and smoked caprese, red and yellow cherry tomatoes confit, Taggiasca olives

DOLCI FATTI IN CASA
HOMEMADE DESSERTS

€ 10.00

Tiramisù con nocciole sabbiolate al caffè 

Tiramisù with coffee sandblasted hazelnuts

Tortino di cioccolato alla goccia con cuore morbido, gelato alla menta fresca

Warm hearted chocolate fondant with fresh mint icecream

Carpaccio di ananas con sorbetto mango e lamponi  

Ananas carpaccio with raspberries and mango sorbet

Semifreddo ai frutti secchi salsa al cioccolato guanaja 

Dried fruit parfait with guanaja chocolate sauce

Tagliata di frutta fresca 

Seasonal sliced fresh fruits

Selezione di Gelati 

Ice creams selection

Cioccolato – Chocolate

Menta - Mint

Crema – Cream

Fior di Latte – Milk

Sorbetto al Mango – Mango Sorbet

Sorbetto al Limone – Lemon Sorbet