



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:
(Ciambella, crostata, plumcake variegato)
Mini krapfen alla crema pasticcera
Piccole Ciambelle
Muffin al cioccolato, albicocca, mirtillo
French toast alla cannella

UNA COLAZIONE SALATA

Uova strapazzate, salsiccia e bacon
Uova in cocotte con datterino fresco e basilico
Quiche di sfoglia lorraine
Quiche alle zucchine e taleggio
Salmone affumicato con avocado e spinacini
Mini toast integrale con salmone affumicato e avocado
Mini club sandwich
Mini croissants ai cereali farciti con prosciutto crudo e rucola
Mini burger di fassona con pomodoro e cheddar
Mini montanarine con pomodoro mozzarella e acciughe

L'ANGOLO DEL PASTICCERE

Le crêpe
Waffles - Serviti con panna montata fresca, frutti di bosco, crema pasticcera, crema nocciolata, marmellate assortite

A SWEET BREAKFAST

Pancakes and maple syrup
Cakes home baked
(Ring-shaped cake, tart, marbled plumcake)
Mini custard-filled doughnut
Mini donuts
Assorted muffins (chocolate, apricot, blueberry)
Cinnamon French toast

A SAVOURY BREAKFAST

Scrambled eggs, sausage, and bacon
Eggs en cocotte datterino tomatoes and basil
Lorraine puff pastry quiche
Zucchini and taleggio quiche
Smoked salmon, avocado and baby spinach
Mini wholegrain toast with smoked salmon and avocado
Mini club sandwich
Mini multigrain croissants filled with prosciutto and arugula
Mini Fassona beef burger with tomato and cheddar
Mini fried pizzas with tomato, mozzarella, and anchovies

THE PASTRY CHEF'S CORNER

Crêpes
Waffles – Served with fresh cream, berries, custard cream, hazelnut cream, assorted jams

DESSERT

Pasticciotti leccesi
Baba' liquore e crema pasticcera
Torta Caprese
Millefoglie crema chantilly e gocce di cioccolato
Torta ai pinoli
Torta sacher
Frutta fresca tagliata
Cannoli siciliani ricotta di pecora e pistacchi
Tiramisu' alla crema nocciolata

ANTIPASTI

Salumi e affettati: Prosciutto Crudo, Coppa Piacentina, Salame Felino accompagnati con gnocco fritto e focaccia
Selezione di insalate (misticanza, carote julienne, spinacino, rucola, pomodori, cetrioli)
Verdure marinate con gamberi e polpo
Selezione di verdure grigliate
Cous cous al curry, verdure, pomodori e basilico.

FORMAGGI

Brie, Gorgonzola, Pecorino crosta nera, Toma piemontese alle erbe, Caciocavallo, Grana Padano stagionato accompagnati a miele e mostarde

PRIMI PIATTI

Lasagna alla bolognese
Ravioli del plin alle erbe, burro e salvia con fonduta di Castelmagno

DESSERT

Lecce-style custard-filled pastries
Baba with liqueur and custard cream
Caprese cake
Millefeuille chantilly cream and chocolate chips
Pine nut cake
Sacher torte
Freshly sliced fruit
Sicilian cannoli sheep's ricotta and pistachios
Tiramisu with hazelnut cream

STARTERS

Cured meats and cold cuts: Prosciutto Crudo, Coppa Piacentina, Salame Felino served with fried gnocco and focaccia
Salad selection (mixed greens, julienne carrots, baby spinach, arugula, tomatoes, cucumbers)
Marinated vegetables with shrimp and octopus
Selection of grilled vegetables
Curry cous cous, vegetables, tomatoes and basil

CHEESE SELECTION

Brie, Gorgonzola, Pecorino with black rind, Piedmontese Toma with herbs, Caciocavallo, aged Grana Padano served with honey and fruit mustards

PASTA

Bolognese lasagna
Herb-filled Plin ravioli with butter and sage, served with Castelmagno cheese fondue

PORTATE PRINCIPALI

Branzino alla griglia con erbe aromatiche

Guazzetto di moscardini in umido con capperi e olive taggiasche

Il nostro barbeque:

Costolette di agnello french rack, Puntine di maiale marinate homemade "bbq"

Patate novelle croccanti al profumo di rosmarino

MAIN COURSES

Grilled sea bass with aromatic herbs

Salmon baked with dry tomatoes and olives

Stewed baby octopus with capers and Taggiasca olives

Our barbecue:

French rack lamb chops, marinated pork ribs with homemade 'bbq' sauce

Crispy new potatoes with rosemary aroma