



D I A N A
G A R D E N

Lunch & Dinner

Menu

Lunch 12:00 – 15:00

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 di bufala con funghi porcini spadellati e marroni  


€ 16.00

Buffalo Burrata cheese with sautéed porcini mushrooms and chestnuts

Polpa di capesante scottate, piccolo guazzetto di pomodoro e basilico e radicchio stufato 

€ 20.00

Seared scallop flesh, tomato and basil stew, and stewed chicory

Cime di rapa saltate, aglio, olio e peperoncino con tartarina di Fassona e sfoglia di pane croccante 

€ 18.00






Sautéed turnip tops with garlic, oil, and chili, served with Fassona beef tartare and crispy bread

Compostina di verdure baby spadellate  

€ 16.00

Compote of sautéed baby vegetables

PRIMI | PASTA, RISOTTO & CREMA

- Spaghetti della tradizione di pomodori, basilico e stracciatella  € 18.00
Traditional spaghetti with tomatoes, basil and stracciatella cheese
- Risotto con crema di melanzane leggermente affumicata e dadolata di tonno fresco marinato al lime e menta  € 20.00
Risotto with lightly smoked eggplant cream and diced fresh tuna marinated with lime and mint
- Raviolini del Plin alle erbe con crema di Castelmagno e croccante di pistacchio tostato € 20.00
Plin ravioli filled with herbs, Castelmagno cream, and toasted pistachio brittle
- Ravioli cacio e pepe con vellutata allo zafferano  € 20.00
Ravioli filled with cacio cheese and black pepper, with saffron cream
- Minestrone di verdure e lenticchie “Castelluccio”   € 16.00
Vegetable and “Castelluccio” lentil minestrone


SECONDI | MAIN COURSES

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

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

Filetto di branzino con giardino di verdure  € 24.00

Sea bass fillet with vegetables

Polpo arrostito alla griglia con guazzetto di pomodorini,
olive taggiasche e basilico  € 24.00

Grilled roasted octopus with cherry tomato, taggiasca olives and basil

Filetto di manzo spadellato, patate trancucci spadellate e tartufo nero  € 32.00

Sautéed beef fillet, sautéed potato chunks and black truffle

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

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 crema al gianduia e nocciole sabbiate 

Tiramisù with gianduja cream and sandblasted hazelnuts

Tortino di cioccolato alla goccia con cuore morbido, gelato al pistacchio

Warm hearted chocolate fondant with pistachio ice cream

Semifreddo ai frutti secchi con salsa di 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

Pistacchio – Pistachio

Crema – Cream

Fior di Latte – Milk

Sorbetto al Mango – Mango Sorbet

Sorbetto al Limone – Lemon Sorbet