



D I A N A
G A R D E N

Brunch

Menu



Disponibile dalle 12:30 alle 15:00

Available from 12:30 pm to 3:00 pm

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.





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 ed Ossobuco in gremolada

€ 28.00

Milanese style risotto with bone marrow in gremolada sauce

*GLUTEN FREE

Cantina Urbana MILANO ROSSO Organic Bio – Red Organic Bio

Uve Corvina e Cabernet

Calice - Glass € 10.00 | Bottiglia - Bottle € 40.00

Costoletta di vitello alla Milanese con patate al forno
ed insalata di rucola e pomodorini

€ 36.00

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 € 10.00 | Bottiglia - Bottle € 40.00



PIATTI DELLA TRADIZIONE NATALIZIA
FESTIVE SEASON TRADITIONAL DISHES



- Crostone di pane integrale con salmone affumicato** € 18.00
e cavolo rosso marinato all'aceto di lamponi
Whole grain bread toast with smoked salmon and marinated red cabbage in raspberry vinegar
- Cappelletti della tradizione natalizia al prosciutto crudo** € 20.00
con vellutata di funghi porcini
Traditional Christmas cappelletti with raw ham and porcini mushroom cream
- Ravioli di zucca con vellutata di zafferano e pistacchi** € 20.00
Traditional pumpkin ravioli with saffron sauce and pistachios
- Petto di faraona glassato al miele e albicocche semi-dry** € 28.00
e con la sua salsa
Glazed guinea fowl breast with honey and semi-dried apricots, served with its own sauce



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

€ 18.00

Fassona e sfoglia di pane croccante 

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 & ZUPPA

- 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

Galletto croccante CBT e la sua salsa, mash di patata e spinaci saltati 🌿 € 26.00

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



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

Milanesine 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

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



UOVA EGGS



Simple choice

€ 18.00

Uova fritte o sunny side up o strapazzate, servite con bacon e salsiccia luganega, con crostone di pane di segale

Fried or sunny side up or scrambled, served with bacon and Luganega sausage, on rye bread toast

Classic

€ 18.00

Omelette alla francese, con cuore cremoso al formaggio e prosciutto, servita su crostone di pane ai cereali e insalatina mista

French-style omelette, with creamy cheese and ham, served on multigrain bread toast and mixed salad

Vegetarian

€ 18.00

Omelette con funghi e spinaci, servita con crostone di pane di segale, con patate al forno

Omelette with spinach and mushrooms, served with rye bread toast and baked potatoes

Norvegese | Norwegian

€ 22.00

Frittata con salmone affumicato norvegese, erba cipollina e crème fraiche al limone, servita con pane tostato

Frittata with smoked Norwegian smoked salmon, chives, and lemon crème fraiche, served with toasted bread

Le Grand Benedict

€ 22.00

Uova alla Benedict servite su pane tostato, salsa olandese, salmone norvegese affumicato e insalata misticanza

Eggs Benedict, served on toasted bread with hollandaise sauce, Norwegian smoked salmon, and mixed salad greens



PANCAKES FATTI IN CASA
HOMEMADE PANCAKES

€ 14.00

Sciropo d'acero e salsa di mirtilli
Maple syrup and berry sauce

Crema di ricotta e fragole
Ricotta cheese and strawberries

Cannella con salsa al caramello
Cinnamon and caramel sauce

Crema alle nocciole e panna montata
Hazelnut cream and whipped cream

Salmone Norvegese e salsa al rafano
Norwegian salmon and horseradish sauce

Crema pasticcera e frutti di bosco
Pastry cream and berries



DOLCI FATTI IN CASA
HOMEMADE DESSERTS



€ 10.00

Panettone e pandoro artigianale con le sue creme
Artisanal panettone and pandoro with their creams

Tiramisù con crema al gianduia e nocciole sabbiate 
Tiramisù with gianduia cream and sandblasted hazelnuts

Tortino di cioccolato alla goccia con cuore morbido, gelato al pistacchio
Warm hearted chocolate fondant with pistachio ice cream

Bonnet di amaretti e frutti di bosco brinati
Amaretto bonnet with frosted berries

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