



D I A N A
G A R D E N

Lunch & Dinner

Menu



Dal 16 Dicembre, 2024 al 5 Gennaio, 2025

From December 16th, 2024 to January 5th, 2025

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.

N.B. Il Diana Garden Restaurant resterà aperto a cena esclusivamente nei giorni 24, 25, 26 e 31 Dicembre.

Please note: Diana Garden Restaurant will be open for dinner exclusively on December 24th, 25th, 26th, and 31st.





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



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

