

Gli antipasti	In verde i piatti per vegetariani	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona		1,3,7,9,10,11	14,00
Prosciutto crudo di San Daniele affettato a vista con giardiniera fatta in casa e gnocco fritto		1,9,11	12,00
Selezione di formaggi con cotognata al profumo di senape		1,7,10,11	12,00
Tartare di controfiletto della Diodona con uova dal guscio bianco al rogo e crostone di pane al carbone vegetale <i>ottimo anche come secondo piatto!</i>		1,3,7,10	18,00
Lumache sgusciate al pinot nero con tortino di cannellini e prugne essiccate alla Diodona		1,3,7,9	15,00
Cialda al cocco rapè con dadolata di salmone marinata al coriandolo, fico d'india e guacamole		1,9,10	14,00
Cestino di pasta all'olio E.v.o con cardo stellato e peperoni arrostiti alla bagna cauda leggera		1,3,7,9	12,00

I primi piatti

Trippa e foio di vitella al brodo di bosco con pioppini, fagioli neri e pane casereccio tostato	1,7,9	10,00
Pasta alle castagne con ripieno di porri, patate violette e castelmagno al burro montato e maggiorana	1,3,7,9	12,00
Spaghettoni di Benedetto Cavalieri al cacio e pepe con carciofi appena scottati e dadini di lardo d'Arnad	1,3,7,9	12,00
Gnocchi di zucca mantovana al cucchiaino con paglia di verza frita e fonduta al taleggio	1,3,7,9	10,00
Risotto Carnaroli allo zafferano con ragù di ossobuco di vitello in gremolata	1,7,9	14,00
Risotto selezione Pacifico Crespi al lime e vaniglia con sarde marinate agli agrumi	4,7,9,10	12,00

I secondi piatti

Orecchia di elefante con battuto di pomodori e rucola, o senza	1,3,5,7	19,00
Filetto di manzo lardellato in crosta di pane al pistacchio di Bronte con fettuccine di verdure croccanti e salsa all'uovo montato	1,3,7,8,9,10	20,00
Fegato di vitella allo scalogno con rosti di patate alla pancetta croccante e timo limoncello	1,7,9	16,00
Maialino sardo cotto a temperatura dolce con ristretto al mirto, aceto balsamico e verdure di stagione glassate	1,5,7,9	18,00

	allergeni	euro
Lombo di cervo al nebbiolo e fondente 72% con purè di scorzonera e castagne accompagnato dalla robiola ubriaca	1,7,8,9	18,00
Battuta di vitellone al cannello su sfoglia di pane al mais con carciofi, olive taggiasche e crema al pepe rosa	1,7,9,10	20,00

Alla griglia

Grigliata mista di carni della Diodona	7	18,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya con le sue salse e le verdure al rogo	minimo x2 1,3,7,9,10	hg 6,00
Costolette di agnello allo scottadito con aglio in camicia e patate al salto	9,10	18,00
Galletto di cortile spaccato con pancetta tesa, indivia brasata e bicchierino di salsa piccante	suggerito x2 1,7,9,10	14,00
Fantasia di verdure grigliate con mozzarella di bufala in carrozza	1,3,4,7	10,00

Piatti per vegani – chiedete il menu

Menu degustazione

Adulti: a 46 euro, bevande escluse Bambini: a 25,00 euro

La domenica a pranzo

proponiamo unicamente il nostro menù degustazione ogni settimana diverso

Il giovedì e venerdì a pranzo Sconto 20% sul totale conto

I dolci	6,00
The e tisane	3,00
Caffè	2,00
Distillati e amari	4,00
Monovitigni e riserve	5,00
Acqua	3,00
Coperto e servizio	3,00

Elenco allergeni

- | | |
|--|---|
| 1) Cereali contenenti glutine: grano segale avena e farro | 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei |
| 3) Uova e prodotti a base di uova | 4) Pesce e prodotti a base di pesce |
| 5) Arachidi e prodotti a base di arachide | 6) Soia e prodotti a base di soia |
| 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, prodotti | noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro |
| 9) Sedano e prodotti a base di sedano | 10) Senape e prodotti a base di senape |
| 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | 12) Anidride solforosa e solfiti |
| 13) Lupini e prodotti a base di lupini | 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Alcune paste fresche potrebbero essere sottoposte ad abbattimento negativo di temperatura secondo le più moderne tecniche di cucina