

Gli antipasti In verde i piatti per vegetariani in viola gli asparagi di Cantello

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona	1,3,7,9,10,11	15,00
Prosciutto crudo di San Daniele con pere martine alla senape e gnocco fritto ai cinque cereali	1,7,9,10,11	13,00
Tartare di controfiletto della Diodona con gelatina allo zafferano e chips di patate viola alla polvere di caffè <i>ottimo anche come secondo piatto!</i>	1,3,7,10,11	18,00
<i>Prosciutto di agnellone marinato agli agrumi e liquirizia con fettuccine di asparagi bianchi di Cantello all'olio di vinacciolo</i>	1,9	15,00
Tortino di melanzane alla siciliana con mozzarella di bufala su specchio di datterini, olio alla rucola e polvere di olive	1,7,9	12,00
Crema di favette novelle con gamberoni scottati al lardo d'Arnad, fiocchi di burrata e briciole di taralli	1,2,7,9	16,00

I primi piatti

Minestra di fregula sarda con lumache, guancialetto al pepe, gocce di pesto al basilico e finocchio selvatico	1,3,7,8,9	12,00
Gocce di patate ai cinque cereali con fiore sardo affumicato, asparagi verdi croccanti e mille punti di verdure	1,3,7,9	12,00
Orecchiette fresche all'aglio, olio e peperoncino con favette novelle, bocconcini di salsiccia e spinaci	1,3,7,9	11,00
Paccheri di Gragnano farciti di seppia bianca, crema di cime di rapa e briciole di mais all'acciuga	1,3,4,7,8,9,11	14,00
<i>Risotto Carnaroli agli asparagi bianchi di Cantello, con bavare al foie gras di anatra</i>	7,9	14,00
Risotto selezione Pacifico Crespi mantecato all'olio d'oliva con grana padano, verdure in pinzimonio e salmone marinato	4,7,9,10,11	13,00

I secondi piatti

Orecchia di elefante con battuto di datterini e rucola, o senza	1,3,5,7	20,00
Doppia costoletta di maiale al finocchietto selvatico con carpaccio di mele al ribes	1,7,9,10	14,00
Filetto di vitella ricomposto al lardo di colonnata e pepe fresco su humus di ceci neri e barbabietole essicate	1,7,9,10	20,00
Tagliata di fegato di vitella con cipollotti al balsamico e crostini di polenta bianca alla brace	1,7,9	16,00
<i>Asparagi bianchi di Cantello con l'uovo di Paolo Parisi e sfoglie di parmigiano reggiano 24 mesi</i>	1,3,7,9	16,00

Alla griglia

	allergeni	euro
Grigliata mista di carni della Diodona con le sue verdure	1,7,9	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 abbacchio con rosti di patate alla cipolla rossa marinata	7,9,10	18,00
Galletto di cortile spaccato al rogo con salsa tartara allo yogurt e verdure	suggerito x2 1,3,7,9,10	16,00
Chateaux briand con le sue verdure salsa all'agretto di lamponi e dragoncello	minimo x2 1,3,7,9,10	48,00

Piatti vegani: su richiesta la proposta dei nostri chef

*Menu asparagi bianchi di Cantello:
due piatti del menu con dolce a scelta e caffè a 35,00 euro*

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

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 |
| 7) Latte e prodotti a base di latte | 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti |
| 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

I dolci € 7,00 allergeni

Tortino al cioccolato dal cuore morbido
su ratatulle di fragole al Balsamico di Modena 1,3,7,8

Ganache montata ai tre cioccolati
su croccante ai cinque cereali e coulis al mango 1,3,7,8

Crostata di frutta fresca scomposta
con crema al pistacchio di Bronte e vaniglia 1,3,7,8

Macedonia cotta nel vasetto
con gelato alla liquirizia e amaretti di Sassello 1,3,7,8

Cheese cake al limone di Sorrento
con crumble alle nocciole e passata di lamponi 1,3,7,8

Sorbetto del giorno € 4,00 variabili

Composta di dessert della Cascina € 8,00 variabili

Elenco allergeni

- 1) Cereali contenenti glutine: grano segale avena e farro
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachide
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte
- 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù,
noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
- 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