Gli antipasti *In verde i piatti per vegetariani*

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona con cialda di parmigiano e verdure in agrodolce	1,3,7,9,10,11	15,00
Prosciutto crudo di Parma con composta di melone e il suo ghiacciato al profumo di zenzero	1,7,9	14,00
Tartare di controfiletto della Diodona con noodles ai germogli e uovo di quaglia in camicia <i>Ultimo anche come secondo piatto!</i>	1,3,4,6,7,10	18,00
Millefoglie di magatello di manzo al vermut rosso con spinacini novelli, crema al parmigiano reggiano e gnocco fritto	1,3,5,7,9	16,00
<i>Caprese di pomodoro cuore di bue concassè su crema di burrata, dadini di pane casereccio e olio al basilico</i>	1,7,9	12,00
Battuta di salmone al piccante con fagiolini fini, crema agra e giardiniera di frutta	1,4,7,9,10	16,00

I primi piatti

Gaspacho di rapa rossa con quinoa, datteri medjoul, olio alla menta, mandorle e zincarlin	7,8,9	12,00
<i>Gnocchi di melanzane con datterini confit spadellati, stracciatella, basilico viola e polvere di olive verdi</i>	1,3,7,9	12,00
Calamarata alle sarde con pistacchio di Bronte, uvette, scarola e briciole di pane al mais	1,4,7,8,9	12,00
<i>Spaghetti di Benedetto Cavalieri con caponata alla siciliana e veli di ricotta di pecora stagionata</i>	1,7,8,9	12,00
Risotto Carnaroli alla crema di zucchine con il suo fiore e gambero marinato al coriandolo in tempura	1,2,7,9	15,00
<i>Risotto selezione Pacifico Crespi ai mirtilli della Diodona, la robiola di Casale Rocco e chips di polenta veneta</i>	7,9	14,00

I secondi piatti

Orecchia di elefante con battuto di datterini e rucola, o senza	1,3,5,7	20,00
Battuta di scottona al cannello con cialda al sedano verde, crema fredda al gorgonzola e pepe rosa	1,3,7,9	18,00
Petto di anatra glassato allo sciroppo di ciliegia con flan di boraggine e crema di patate all'extra vergine	1,3,7,9	19,00
Cubotti di filetto di vitello su salsa tonnata rivisitata, fascetti di verdure al dragoncello agro	1,3,4,7,9	20,00
Lombo di agnello farcito con mostarda di albicocche su crema di bufala e taggiasche	suggerito x2 1,7,9,10	22,00

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	minimo x2 1,3,7,9,10	hg 6,00
Galletto di cortile spaccato al rogo alla birra rossa e cipollotti freschi	suggerito x2 1,3,7,9,10	16,00
Tournedos di fegato di vitella con dadolata di ananas, guancia e cipolla di Tropea	7,9,10	16,00
Costolette di agnello alla scottadito con patata scavata allo yogurt greco	7,9	20,00

Piatti vegani: su richiesta la proposta dei nostri chef

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

	allergeni	euro
Flan al cioccolato dal cuore morbido con pesche spadellate al Cointreau	1,3,7,8	7,00
Bavarese alla ricotta di capra con ripieno di amarene, crumble di nocciole e la sua coulis	1,3,7,8	8,00
Tiramisù nel vasetto con savoiardi morbidi Mirtilli della Diodona, crema al mascarpone e granella di pistacchio	1,3,7,8	8,00
Coppette di yogurt greco con muesli ai 5 cereali e frutti di bosco	1,3,7,8	7,00
Fantasia di frutta e verdura in cocotte con parfait all'ace	1,3,7,8,11	7,00
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