



## Gli antipasti

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona	1,7,9,10	16,00
Prosciutto crudo di San Daniele con fantasia di sott'oli, gnocco fritto e cotognata di mele alla senape	1,5,7,10	14,00
Crudo di manzetta in sfoglia croccante con peperoni in bagna cauda <i>ottimo anche come secondo piatto!</i>	1,4,7,10	18,00
Proscitto d'anatra al sale dell'Himalaya con crema allo scalogno e castagne caramellate	9	15,00
Sfoglie di pane carasau con gamberoni al guanciale pepato, uva e pompelmo rosa	1,2,7	15,00
Spiedino di lumache al lardo d'Arnad, con orzotto al latte di capra, germogli e briciole di taralli	1,7,9	14,00

## I primi piatti

La nostra versione della pasta e fagioli con guanciale, pepe Timut e ricotta di capra	1,3,7,9	12,00
Fusilli di Benedetto Cavalieri al cacio e pepe con carciofi di Albenga	1,7,9	10,00
Orecchiette aglio olio e peperoncino con bottarga di Muggine su crema di cavolo romanesco	1,3,4,7,8,9	12,00
Gnocchi di castagne del Monte Morone al sugo di gallo livornese e le sue creste	1,3,7,9	12,00
Risotto selezione Carnaroli all'uva fragola, fonduta al castelmagno e chips di polenta	1,5,7,9	14,00
Riso di Pacifico Crespi con battuto di salvia, olive nere e polpa di quaglia lardellata al moscato	7,8,9	15,00

## I secondi piatti

Orecchia di elefante con battuto di datterini e rucola, o senza	1,3,5,7	20,00
Coscia di galletto livornese nostrano agli aromi di Provenza Con orto fiorito e flan di castagne ai pinoli	1,7,8,9	16,00

Il carrè di cervo si diverte con due sapori, polenta gialla di Storo e frullato di mela alla liquirizia	1,7,8,9,10	22,00
Trippla di vitello alla milanese, purè di fagioli cannellini e crostoni al mais	1,7,9	15,00
Manzo reale al lardo di Colonnata, noci di Sorrento, caprino di Casale Rocco stagionato, verza frita	1,7,8,9	18,00
Il maialetto sardo cotto a temperatura dolce, laccato al miele di arancio con piccole melanzane e crema di topinambur	1,5,7,9	18,00

### **Alla griglia**

allergeni

euro

Grigliata mista di carni della Diodona	7	20,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya con le sue salse e le verdure	minimo x2	hg 6,00
Costolette di agnello alla scottadito con aglio in camicia e rosti di patate allo scalogno	7	22,00
Filetto di scottona alla griglia con carciofo alla giudea e zabaglione al dragoncello	1,3,5	22,00

**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

<b>I dolci</b>	allergeni	euro
Cake al cioccolato fondente 72% con cuore all'arancia amara, gelato al caramello con sale di Maldon	1,3,7,8	7,00
Crema al limoncello della costiera con biscotto savoiardo e le sue scorzette	1,3,7,8	7,00
Cannolo siciliano, zuppa di fichi d'India E semifreddo al pistacchio di Bronte	1,3,5,7,8	7,00
Capriccio ai marroni di Alba nel bicchiere con crema all'alloro, bricile al cacao e i suoi marron glacé	1,3,7,8	7,00
Strudel al contrario al profumo di timo, gelato alla mela verde e crumble agli amaretti di Sassello	1,3,7,8	7,00
<b>Sorbetto del giorno € 4,00</b>	variabili	
<b>Composta di dessert della Cascina € 8,00</b>	variabili	