



Gli antipasti In verde i piatti per vegetariani

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona	1,3,7,9,10,	15,00
Prosciutto crudo di Parma con fichi, bavarese al reggiano e gnocco fritto	1,7,9	14,00
Cannellone di tartare di controfiletto della Diodona in pasta fillo con uovo del contadino in camicia <i>ottimo anche come secondo piatto!</i>	1,3,7,10	18,00
Croccante di calamaro su purè di lenticchie con mini battuta di tonno marinato al miele d'acacia	1,3,7	18,00
Finferli saltati al lardo di Colonnata con patate rosa di Binago, fiocchi di bufala e olio al basilico	1,7,9	16,00

I primi piatti

Pennoni di Gragnano al ragù del <i>Vecchio cascinale</i> con funghi porcini	1,7,9	15,00
<i>Spaghetti di Benedetto Cavalieri al sugo di pomodori datterini, basilico e sfoglie di reggiano 24 mesi</i>	1,7,9	12,00
Risotto selezione Carnaroli con fichi di Cantello, pesto leggero alla genovese e confit di merluzzo	7,8,9	15,00
Riso di Pacifico Crespi con porcini freschi, riduzione al Braulio e cardamomo	7,9	16,00

I secondi piatti

Orecchio di elefante con battuto di datterini e rucola, o senza	1,3,5,7	20,00
Filetto di vitello lardellato con salsa di bagna cauda e topinambur sabbiosi	1,4,7,9	20,00
Costello di manzetta tagliato con salsa al whisky torbato su porri scottati al dragoncello	1,3,4,7,9	18,00
Noci di rognone di vitella con porcini, crema di patate viola all'olio extra vergine di oliva	1,7,9	18,00

Alla griglia

	allergeni	euro
Grigliata mista di carni della Diodona	7	18,00
Costolette di agnello alla scottadito con aglio in camicia e rosti di patate allo scalogno marinato	7,9	20,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya con giardino di verdure	minimo x2 chiedere	hg 6,00

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

Piatti vegani:

Gli antipasti

Pomodoro cuor di bue con dadolata di pane integrale e seitan	€ 10,00
Finferli saltati su crostane di pane, patata rosa di Binago, germogli di soia e olio al basilico	€ 10,00

I primi piatti

Spaghetti di Benedetto Cavalieri al sugo di datterini, basilico e pinoli scottati	€ 12,00
Riso Carnaroli con fichi di Cantello e pesto leggero alla genovese	€ 12,00

I Secondi piatti:

Verdure scottate con rosti di patate e cipolla marinata	€ 14,00
Burgher di verdure con falafel di ceci neri e spiedini di tofu	€ 14,00

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 |
| 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