

Gli antipasti

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona	1,3,7,9,10	16,00
Prosciutto crudo di Parma con fichi marinati al porto e noci pecan, triangolo del Lario e gnocco fritto di riso venere	1,7,8	14,00
Millefoglie di carta musica con tartare di manzetta, crema all'uovo e ghiacciato alla senape <i>ottimo anche come secondo piatto!</i>	1,3,7,9,10	18,00
Peperoni e melanzane perline arrostiti con acciughe del mar Cantabrico, burrata di bufala e pane alla segale	1,4,7	16,00
Tortino di zucca violetta con scottata di funghi porcini al basilico, pinoli e fiocchi di stracciatella	1,3,7,8,9	16,00
Trippa di vitella lavata a mano, cipollotto fresco, fagioli di Centallo e croccante all'olio	1,7,9	14,00

I primi piatti

Crema di ceci neri in coppa martini con porri croccanti e gamberone lardellato al profumo di finocchio selvatico	1,2,5,7,8,9	12,00
Raviolo fatto a mano con ripieno al morbido di vitello e funghi porcini , su spinacini novelli scottati	1,3,7,9	14,00
Mezzi paccheri di Camporeale al ragù di pesce con fiammiferi di verdure alla semola	1,2,4,5,7,9	15,00
Tajarin 35 tuorli al coltello, con finferli , guanciaie e pesto leggero alla rucola	1,3,7,9	15,00
Riso selezione Carnaroli all'uva fragola con robiola di capra di Casale Rocco	5,7,9	14,00
Riso selezione Pacifico Crespi mantecato al parmigiano con mandorle di Avola, spuma di zucca violina e gocce addensate di aceto balsamico	7,8,9	14,00

I secondi piatti

Il nostro Orecchio di elefante con la sua proboscide e verdure di stagione cotte e non	1,3,5,7	22,00
Mattonella di agnello cotto in olio di arachide, tomino al latte di capra e melanzane violette al basilico	1,5,7,9	18,00
Aletta di vitella brasata al nebbiolo, scalogno e nocciole su purè di sedano rapa	1,7,9	18,00
Filetto di scottona con uovo in cereghin alla santoreggia, insalata cotta e pane croccante	1,3,9	22,00

Tartelletta all'olio con rognoncino trifolato alle erbe
su crema di zucca settembrina 1,3,7,9 16,00

Funghi porcini croccanti,
cappella morbida ai profumi del sottobosco
e fonduta al taleggio di grotta 1,3,7,9 18,00

Alla griglia

Grigliata mista di carni versione 2017
con fantasie di verdure e salsa barbecue 5,9,10 20,00

Spiedo di petto di faraona nostrana
farcito ai porri d'Albenga con vellutata di cavolfiore
e chips di topinambur 5,7,9 15,00

Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya
con zabaione all'aceto di lamponi e dragoncello min. x2 1,7,9,10 hg 6,00

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

I dolci

	allergeni	euro
Cake al fondente con olio extravergine e pere, salsa al calvados	1,3,7,8	7,00
Zuppa inglese con cuore al lampone, meringa all'italiana e ventaglietti di sfoglia	1,3,7,8	7,00
Igloo di melagrana, crema ai fichi e riccioli alle noci	1,3,7,8	7,00
Raviolo di zucca violina con ripieno di ganache al cioccolato e amaretti di Sassello	1,3,7,8	7,00
Torta di mele della nonna con vin brûlé e gelato alla cannella al profumo di agrumi	1,3,7,8	7,00
Sorbetto del giorno	variabili	4,00

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 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