

Gli antipasti

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona	1,3,7,9,10,11	16,00
Prosciutto crudo di Parma con melone marinato, squacquerone e gnocco fritto ai cinque cereali	1,7,9	14,00
Tartare di manzetta al limone con uovo del contadino alla coque e grissini alle erbe del Monte Morone <i>ottimo anche come secondo piatto!</i>	1,3,4,7,10	18,00
Battuto di pomodoro sardo con mozzarella di bufala alla carbonella, olio al basilico e croccante casereccio	1,7,9	12,00
Catalana di gamberi e calamari con cipolla di Tropea in agrodolce e taralli rustici	1,2,4,7,9,10	18,00

I primi piatti

Zuppa fresca ai pomodori gialli del Vesuvio con spiedo di capesante ai semi di girasole e croccante di riso venere	1,7,8,9	14,00
Pacchero di Avellino al battuto di cuore di bue, fiore di capperi e colatura di alici di Centara	1,4,7,9	12,00
Fusilli fatti a mano alle erbe aromatiche con melanzane violette, olive taggiasche e stracciatella	1,3,7,9	14,00
Spaghetti di Benedetto Cavalieri alla scarola, n'duja e veli di ricotta di capra	1,4,7,9	13,00
Riso Carnaroli ai mirtilli della Diodona con zincarin di Casale Rocolo	7,9	14,00
Riso selezione Pacifico Crespi mantecato con olio alla Santoreggia e tartare di salmone al limone di Sorrento	4,7,9	15,00

I secondi piatti

Il nostro Orecchio di elefante con misticanza di verdure e ciliegini gialli	1,3,5,7	22,00
Cubotto di filetto di manzo al pistacchio, maionese al prezzemolo e sfogliata di patate	1,3,7,9,10	22,00
Tenero di vitello cotto a bassa temperatura, salsa alle amarene, paglia ai porri e tortino di scarola	1,3,5,7,9	16,00
Petto di anatra alle pesche, anacardi tostiti e zucchine trombetta alla menta fresca	1,3,7,8,9	18,00
Tagliata di lombo di agnello glassato al tamarindo con insalata esotica	1,6,7,9,10	20,00

Alla griglia

	allergeni	euro
Grigliata mista di carni versione 2017 con fantasie di verdure primavera e salsa barbecue	9,10	19,00
Maialetto arrotolato sullo spiedo con patatine novelle, cipolla di Tropea e friggitelli	5,7,9	16,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya con le sue salse e le verdure	minimo 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
Gran coppa ai frutti di stagione con gelato al basilico e pinoli tostanti	1,3,7,8	8,00
Cotto alla mandorla con battuto di fragole corn flakes e asparagi caramellati	1,3,7,8	7,00
Cre moso alla banana con cialda all'amaro e ghiacciato all'anice stellato	1,3,7,8	7,00
Parfait al pistacchio di Bronte Con battuto di pesche al Cointreau e amaretti di Sassello	1,3,7,8	7,00
Il Tiramisù scende a Sorrento e si innamora dei suoi limoni e del caffè	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 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