

Gli antipasti

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona	1,7,9,10	15,00
Prosciutto crudo di Parma con gnocco fritto ai semi di girasole farcito al zincarin di Casale Rocco	1,5,7,9,11	14,00
Tartare di controfiletto alla Diodona con cipolla di Tropea marinata, crema di burrata al pepe rosa e sfoglie di carta musica <i>ottimo anche come secondo piatto!</i>	1,3,4,5,7,10	18,00
Sfoglia di salmone scottato, misticanza primavera, e gocce di yogurt agli agrumi	1,4,7,9	16,00
Uovo dal guscio nero Marans cotto 3 minuti con battuta di agnello al lime, insalatina di asparagi di Cantello e focaccina	1,3,9,10	18,00
Lasagnetta croccante con primizie di verdure ai mille sapori e il classico gazpacho <i>ottimo anche come primo piatto!</i>	1,3,5,8,9,10	12,00

I primi piatti

Crema di piselli con code di gamberi gratinati all'aroma di cedro e pan cotto alla curcuma fresca	1,7,8,9	12,00
Paccheri di Gragnano trafileti al bronzo all'arrabbiata con pomodori gialli e perla d'aglio	1,3,7,9	12,00
Farfalle impastate alle erbe del monte Morone con asparagi bianchi, pomodori confit e fave novelle	1,3,7,9	14,00
Riso Carnaroli all'asparagina di Cantello, petali di viola e paté di foie gras	5,7,9	14,00
Riso selezione Pacifico Crespi al pesto di prezzemolo con coscette di rana alla ribolla gialla	7,9	14,00

I secondi piatti

Il nostro Orecchio di elefante con misticanza di verdure e datterini confit	1,3,5,7	22,00
Cubotto di fegato di vitella con salsa tartara alla curcuma fresca e chips di cipolla di Montoro	1,3,5,7,9,10	16,00
Reale di manzetta piemontese alla rosa di Parma con scottata di asparagi bianchi, sfoglie di reggiano e salsa al crescione	1,3,7,9	18,00
Lombo di vitello al giusto rosa in crosta di pane alla camomilla con tortino di favette novelle	minimo x2 1,3,7,9	x2 38,00
Asparagi di Cantello cotti alle due maniere con uovo in cereghin e il suo tuorlo in bottarga	1,3,5,7	16,00

Alla griglia

	allergeni	euro
Grigliata mista di carni versione 2017 con fantasie di verdure primavera e salsa barbecue	9,10	19,00
Costolette di agnello all'aglio orsino con pomodoro costoluto ripieno alle melanzane violette e crema di ricotta	7,9	22,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya con le sue salse e le verdure al rogo	minimo x2 1,3,9,10	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 72% con cuore al mango e crema al whisky	1,3,7,8	7,00
Tortelli di ananas speziati con ripieno di ganache bianca al cocco e granella di pistacchio	1,3,7,8	7,00
Tartufo al latte di mandorla in gabbia, ratatouille di fragole e caldo al gianduia	1,3,7,8	7,00
Crema cotta allo yogurt greco con crumble ai cereali e macedonia di mela verde al miele di acacia	1,3,7,8	7,00
Tiramisud!!! al mascarpone con savoiardo al caffè, ricotta al cedro e capperi di Pantelleria glassati	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