

Gli antipasti

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona	1,3,7,9,10,11	15,00
Prosciutto crudo di San Ilario con stracciatella di bufala al cannello e gnocco fritto	1,9,10,11	14,00
Battuta di controfiletto con cuore di carciofo all'occhio di bue e pane di Dresda <i>Ultimo anche come secondo piatto!</i>	1,3,7,10,11	18,00
Insalata tiepida di gallina nostrana con veli di bitto, sedano bianco, noci pecan e maionese al dragoncello	1,7,9	14,00
Zuppetta di calamari e gamberi al coriandolo con verdure nel cartoccio di carta fata	1,3,7,9,11	18,00
Cestino croccante alle noci con radicchio trevigiano al cabernet fonduta al taleggio	1,7	12,00

I primi piatti

Zuppa di cereali antichi alla Toscana con frutto di capasanta alle erbe di Provenza	1,3,7,9,14	14,00
Gnocchi di patate avvolti nelle foglie di borragini leggermente gratinate con i loro germogli	1,3,7,9	12,00
Paccheri di Gragnano trafileti al bronzo all'Amatriciana con guanciale stagionato al sugo di datterini e pecorino	1,3,7,9	12,00
Spaghettoni di Benedetto Cavalieri con carciofi, petto d'anatra marinato e olive taggiasche	1,3,4,7,9	15,00
Riso Carnaroli al pesto di arancia, basilico e finocchi con spiedino di lumache lardellate alla crema di burrata	1,3,4,7,9	14,00
Timballo di riso jasmine al profumo di anice stellato e curcuma con sfilaccio di stinco di maiale alla birra rossa	7,9	14,00

I secondi piatti

Orecchio di elefante con battuto di datterini e rucola, o senza	1,3,5,7	22,00
Punta di vitello cotta a bassa temperatura, gratinata alle erbe di Monte Morone con tortino di legumi	1,7,9	18,00
Stufato di cinghiale al cioccolato fondente 72% nel vasetto con polenta di Storo e stagionato di capra	1,3,7,8,9,10	18,00
Filetto di maialino alla crema di erborinato con chips di carciofi, lime e bottarga di muggine	1,7,9	18,00
Medaglione di agnello allo zafferano con stecca di vaniglia e moscato d'Asti, nido di taglierini di grano saraceno	1,3,7,9	22,00
Tournedos di fassona piemontese alla carbonara con patate viola saltate allo scalogno	1,3,7,9	22,00

Alla griglia

	allergeni	euro
Grigliata mista di carni della Diodona con le sue verdure	1,7	18,00
Costolette di agnello alla scottadito con giardino di verdura e rosti di patate	1,3,7,9,10	22,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya con le sue salse e le verdure al rogo	minimo x2 1,3,7,9,10	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 caprese all'olio extravergine al cioccolato nero al 70%, con cuore al bergamotto e coulis al lampone	1,3,7,8	7,00
Tortino caldo alle mandorle con pere martine allo chardonnay e cannella con il suo gelato	1,3,7,8	7,00
Crema la mirto di Sardegna con i suoi savoiardi morbidi e arance amare al tegamino	1,3,7,8	7,00
Crostatina alla ricotta di capra e pistacchi con dadolata di fragole al balsamico	1,3,7,8	7,00
Parfait con meringa al profumo di nocino con salsa calda al caffè nero e cioccolato al latte	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