

Gli antipasti

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona	1,7,9,10	16,00
Prosciutto crudo stagionato in Diodona con gnocco fritto alla curcuma, insalatina di carciofi e crema di reggiano 36 mesi	1,5,7,10	15,00
Crudo di scottona con peperoni in bagna cauda all'acciuga del Cantabrico e bottarga di gallina <i>ottimo anche come secondo piatto!</i>	1,4,7,10	18,00
Carciofi in tre atti con burrata di bufala, patè di olive taggiasche e polvere di pomodoro	7	16,00
Musetto di vitella cotto a lungo nel moscato con giardiniera di verdure, salsa verde e rossa	1,2,7	15,00
Merluzzo carbonaro brasato a bassa temperatura all'arancio con orzo integrale e vaniglia Bourbon	1,7,9	16,00

I primi piatti

Millefoglie all'uovo con stufato d'asino alla birra rossa	1,7,9	14,00
Zuppa di cipolle di Lione alla farina tostata in tegamino con calamaro rosolato al timo limoncello	1,3,7,9	12,00
Gnocchi alle castagne di Alba con fiammiferi di verdure e fonduta di Castelmagno	1,3,7,9	12,00
Tagliatelle di grano saraceno con le verze, il Bitto 2016 e il pesto di pistacchi di Bronte	1,3,4,7,8,9	15,00
Riso selezione Pacifico Crespi ai carciofi di Albenga e arance Ribera	1,5,7,9	14,00
Riso selezione Carnaroli alla zucca violina nel suo cestino allo sminuzzato d'anatra selvatica	7,8,9	15,00

I secondi piatti

Il nostro Orecchio di elefante con la sua proboscide alle puntarelle scottate e datterini di Pachino	1,3,5,7	22,00
Lombo di coniglio pensando alla Liguria, farcito con gamberi dolci al profumo di boraggini, carciofi di Albenga e olive di Taggia	1,7,8,9	18,00
Il filetto di scottona al Barbaresco, nocciole, rosmarino con trevigiana brasata	1,5,7,9	24,00
Ossobuco di vitello alla milanese, polenta di Storo, e caprino di Casale Rocco alla gremolata	1,7,9	22,00
Pancetta di maiale cotta lentamente laccata al miele di ciliegio con tortino di verze, patate violette e latteria stagionato	1,7,8,9,10	16,00
Lumache in umido al finocchietto selvatico con purè di ceci e panelle	1,7,8,9	18,00

Alla griglia

	allergeni	euro
Grigliata mista di carni versione 2017 con fantasie di verdure e salsa barbecue	7	20,00
Costolette di agnello alla scottadito con fettuccine di verdure croccanti maionese allo yogurt greco e rucola	7	22,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya e il suo giardino di verdure	min. x2	hg 6,00
Galletti di cortile spaccati con aromi alla diavola e salse	1,3,5	16,00

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 cioccolato fondente 72% dal cuore morbido con sorbetto al mandarino profumato al Grand Marnier	1,3,7,8	7,00
Bicchiere con crema carioca, specchio di arance bionde e pistacchio di Bronte	1,3,7,8	7,00
Cannolo siciliano alla ricotta fresca, gocce di cioccolato fondente con ghiacciato alla mandorla	1,3,5,7,8	7,00
Monte bianco scomposto con marron glacé, meringhette ai fagioli cannellini e tortino alla zucca	1,3,7,8	7,00
Ananas mignon con gelato non gelato al melograno e amaretti di Sassello	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