

Gli antipasti

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona	1,7,9,10	16,00
Prosciutto crudo di Parma con gnocco fritto al rosmarino e squacquerone	1,5,7,9	15,00
Tartare di controfiletto di manzetta con uovo nero alla coque e bricchetti di prezzemolo <i>ottimo anche come secondo piatto!</i>	1,3,4,5,7,10	18,00
Assiette di asparagi bianchi e verdi alle 3 maniere	1,3,5,7,9	15,00
Pergamena agli asparagi bianchi con gamberi, noci di Pecan, sfoglie di Reggiano e maionese alla barbabietola	1,3,5,7,9,10	18,00
Mini baguette con lumache al pomodoro su foglia di lattuga, burrata di bufala, olive taggiasche e pesto di basilico	1,3,7,9	16,00

I primi piatti

Paccheri trafiletti al bronzo all'Amatriciana con cipolla rossa, guanciale al pepe, datterini gialli e pecorino	1,7,9	12,00
Fusilli ai grani antichi fatti a mano alla scarola, olive schiacciate e anacardi	1,3,6,7,9	12,00
Riso selezione Pacifico Crespi agli asparagi bianchi con capasanta sgusciata al pepe Timut	4,5,7,9	16,00
Riso selezione Carnaroli mantecato con olio alla santoreggia e robiola di capra con riduzione al Porto	7,9	14,00

I secondi piatti

Il nostro Orecchio di elefante con la sua proboscide agli agretti e pomodoro sardo	1,3,5,7	22,00
Filetto di bue grasso al guanciale di Norcia con purè di piselli e salsa al brasato	1,7,9	24,00
Filettino di maialotto agli asparagi bianchi con salsa all'erborinato San Carlone al caffè	1,5,7,9	19,00
Riassunto di anatra in tre atti con verdura di stagione	1,7,9,10	20,00
Asparagi alla parmigiana con uovo in cereghin al foie gras (<i>o senza foie gras</i>)	1,3,7,9	16,00

Alla griglia

Grigliata mista di carni con fantasie di verdure primaverili e salsa barbecue	7	22,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya con verdure al rogo e le sue salse	min. x2 7	hg 6,00

Piatti vegani: su richiesta la proposta dei nostri chef

I dolci

	allergeni	euro
Crema cotta agli amaretti di Sassello con battuto di mango e corn flakes	1,3,7,8	7,00
Meringa alle fave di cacao con parfait alla vaniglia e lamponi al fondente 72%	1,3,7,8	7,00
Tiramisud con savoiardo morbido alla crema di caffè amaro e gelée al passito di Pantelleria	1,7,8	7,00
Ho rotto la frolla e l'ho ricomposta con la frutta fresca e il gelato al mojito	1,3,7,8	7,00
Ganache montata al cioccolato bianco con zola di capra e dadini di pane ai cereali su tartare di fragole	1,3,7,8	7,00

Menu degustazione / Menu asparagi

Adulti: 46 euro, bevande escluse Bambini: 25,00 euro

La domenica a pranzo

proponiamo unicamente il nostro menù degustazione ogni settimana diverso

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