

## 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
Pie alle verdure dell'orto con l'erborinato San Carlone al caffè	1,3,7,8,9	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

Vellutata di favette novelle con crudo di scottona all'extravergine di oliva	1,7,9	14,00
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
Quaglia disossata farcita con salmone marinato al finocchietto e pan brioche all'uvetta di Corinto	1,3,4,7,9	18,00
Filetto di bue grasso al guanciale di Norcia con purè di piselli e salsa al brasato	1,7,9	24,00
Rognone di vitello gratinato alle nocciole di Langa su crema di patate al limone, porri e asparagi violetti	1,3,7,8,9	20,00
Riassunto di anatra in tre atti con verdura di stagione	1,7,9,10	20,00

## Alla griglia

allergeni euro

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
Puntine di vitello con scalogni rossi e salsa alla n'duja calabra	1,7,9	16,00

**Piatti vegani:** su richiesta la proposta dei nostri chef

## Menu degustazione

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