



Gli antipasti

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona accompagnati da formaggi dell'azienda <i>Luigi Guffanti</i>	1,3,7,9,10,11	16,00
Prosciutto crudo di Parma con carpaccio di melone al porto e gnocco fritto al prezzemolo	1,7,9	15,00
Schiacciata di controfiletto di manzo con spadellata di porcini e veli di cacio al pepe	1,7	18,00
Insalatona con cornetti variegati alla nizzarda in sfoglia croccante all'olio extra vergine	1,3,4,7,9,10	14,00
Caprese con pomodoro sardo, pane ai cereali, crema di stracciatella e gocce d'olio al basilico	1,4,7	12,00
Gamberi dolci e totani alla catalana con pomodori cuore di bue e cipolla delle Cevenne in agrodolce	1,2,4,7,9,10	18,00

I primi piatti

Foglia di pasta croccante con burrata e fiore di zuccina	1,3,5,7,9	12,00
Malloreddus ai cereali antichi con tonno fresco, melanzane perline e rosso di Pachino	1,3,4,7,9	14,00
Spaghettoni di Benedetto Cavalieri al pomodoro cuore di bue, basilico e sfoglie di pecorino	1,7,9	12,00
Farfalle di pasta fresca alle ortiche con ragù di cortile	1,3,7,9	14,00
Riso di Pacifico Crespi al timo, limone di Sorrento e frutti di mare sgusciati	1,2,4,7,9,14	16,00
Riso selezione Carnaroli ai funghi porcini trifolati mantecato al padano 36 mesi	7,9	16,00

I secondi piatti

Tartare di vitellone al coltello con <i>bagna</i> estiva al rosso d'uovo e nocciola di langa	1,3,4,7,8,10	18,00
Il nostro Orecchio di elefante con la sua proboscide con erbe scottate e pomodorino Vesuvio	1,3,5,7	22,00
Filetto di vitella scottato in padella con sauté di porcini e salsa al crescione	1,3,7	24,00
Lombo di coniglio arrostito con tonnata scomposta, olive taggiasche, fagiolini e bon bon di patate	1,3,4,5,7,9,10	16,00
Cubotto di fegato al guanciaie con cipolla di Tropea marinata e mele in tempura	1,3,5,7,8,9	16,00
Carrè di agnello alle erbe di Provenza su lastre di sale dell'Himalaya all'orto fiorito x2 persone	1,3,7,9,10	48,00

Alla griglia

allergeni		euro
La nostra grigliata mista di carni con fantasie di verdure e salsa barbecue	7	22,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya con verdure al rogo, patate arrosto e le sue salse	min. x2 7	hg 6,00
Faraona nostrana disossata alla piastra con gazpacho e pancetta croccante	1,7,9,10	16,00

Piatti vegani: su richiesta la proposta dei nostri chef

I dolci

Frolla soffice con frutti di bosco e crema alla banana	1,3,7,8	7,00
Crema cotta al pistacchio con dadolata di mango e riccioli di fondente	1,3,7,8	7,00
Crumble di mandorle alle fragole con gelato stracciatella alla menta	1,7,8	7,00
Mosaico di frutta fresca con sorbetto al daiquiri	7,8	7,00
Tiramifreddo ai frutti rossi Con acquavite al miele e savoiardo morbido	1,3,7,8	7,00

Menu degustazione

Adulti: 48 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 (escluse festività)*

The e tisane	3,00
Caffè	2,00
Distillati e amari	4,00
Monovitigni e riserve	5,00
Acqua del Monte Morone a km.0	
Acqua in bottiglia	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