



Gli antipasti

	allergeni	euro
Composta di antipasti della Diodona accompagnati da formaggi dell'azienda <i>Luigi Guffanti</i>	1,7,9,10	16,00
Culatello di Zibello con pere martine confit, noci di reggiano 24 mesi e gnocco fritto alla barbabietola	1,5,7,8	18,00
Brisaola fatta in Diodona con crudità di carciofi, squacquerone e olio alla rucola	1,7	15,00
Zucca svuotata con ripieno di verdure d'autunno su paglia di porri con fonduta di Castelmagno	1,7,9	14,00
Filet tartare alla Wellington, insalata di puntarelle, salsa con tuorlo d'uovo alla Digionese (ottimo anche come 2°)	1,3,5,7,8,9,10	18,00

I primi piatti

Crema di porri e patate con calamaro in tempura e la non pasta di <i>Legù</i> al profumo di agrumi	1,5,9,14	15,00
Gnocchi di patate al grano saraceno ripieni con ragù di lumache, su crema di burrata e verza scottata	1,3,5,7,9	15,00
Carbon pacchero con guanciale stagionato al pepe e carciofi croccanti alla semola	1,7,9	12,00
Riso di Pacifico Crespi con zucca e trevigiana mantecato al taleggio con briciole di amaretto	1,3,5,7,9	14,00
Riso selezione Carnaroli al petto d'anatra e mela del peccato al porto bianco	7,9	16,00

I secondi piatti

Cotoletta spessa alla milanese vestita o non vestita	1,3,7,8	22,00
Lombo di cervo all'aceto di mirtilli fatto in casa con schiacciata di zucca violina e cialde di legumi al pepe	1,7,9	24,00
Maialetto sardo candito con purè di cannellini al bergamotto e mostarda di prugne della Diodona all'anice stellato	5,7,9	22,00
Guanciotto di manzetta cotto lentamente nel nebbiolo con polenta veneta ai pistilli di <i>zafferano di Faloppio</i>	1,7,9	18,00
Filetto di vitellone spaccato al blu di capra, crudo di Langhirano e noci di Pecan al Calvados	1,5,7,8,9	24,00
Pescatrice con carciofi alla mediterranea in carta fata	1,4,7,9	22,00

Alla griglia

La nostra grigliata mista di carni con fantasie di verdure, patate al salto e salsa barbecue	9,10	22,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya con ruchetta selvatica, trevisana stufata e le sue salse min. x2	9,10	hg 6,00
Doppio tomino di capra con verdure scottate, falafel di cannellini e ceci neri, pesto di basilico	5,7,8,9,11	12,00

Piatti vegani: su richiesta la proposta dei nostri chef

I dolci

Gateau di mele versione moderna con salsa all'arancio	1,3,7,8	7,00
Cheese cake di castagne con crema di cachi della Diodona al profumo di vaniglia	1,3,7,8	7,00
Ganache montata al torroncino e bergamotto su terra di amaretti al caffè corretto sambuca	13,7,8	7,00
Tortino al cioccolato fondente e olio e.v.o. con cuore al mango e culis di lamponi	1,3,8	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