



Gli antipasti

	allergeni	euro
La classica composta di antipasti della Diodona con formaggi e le verdure di stagione	1,7,9,10	16,00
Culatello di Zibello così com'è accompagnato da focaccia bianca fritta	1,7,8,9	18,00
Tartare di controfiletto con croissant salato, maionese ai piselli e crema all'acciuga del Cantabrico (ottimo anche come 2°)	1,3,4,5,7,8,10	20,00
Asparagi dell'azienda Mazza di Cantello crudi, cotti e ... grissini con l'uovo nero alla coque 3 minuti	1,3,5,7,9	15,00
Spiedo di lumache nostrane al lardo d'Arnad, finocchietto selvatico, stracciatella e cialde di legumi	1,7,9	15,00

I primi piatti

Gnocchetti allo zafferano di Faloppio con seppie in zimino agli spinacini novelli	1,3,7,9,14	14,00
Taglierini al basilico fatti in casa con asparagi violetti e salsiccia di Bra	1,3,7,9	12,00
Cappellacci con ricotta di capra e borragini al burro di alpeggio	1,3,7,9	14,00
Pacchero di Gragnano all'arrabbiata con pomodorini rossi, gialli e cipolla di Tropea	1,5,9	12,00
Riso selezione carnaroli 12 mesi agli asparagi bianchi di Cantello, cacio, pepe e il mare impreziosisce	4,7,9,14	16,00
Riso di Pacifico Crespi con germogli di ortiche e nido di quaglia confit (<i>o senza</i>)	1,5,7,9	14,00

I secondi piatti

allergeni euro

La nostra milanese a orecchio d'elefante con asparagi conditi e datterini variegati	1,3,5	22,00
Controfiletto di bue alla Bourguignonne leggera con le sue salse e le sue verdure min. x2	1,3,4,5,7,8,9	24,00
Lombo d'agnello all'aceto di lamponi con flan di scarola e crocchette di patate alle nocciole	1,3,5,7,8,9	22,00
Cosciotto di anatra confit al porto e ribes con l'asparago in due consistenze	1,7,9	20,00
Tomino di capra spadellato con morbido alla scarola, purè di fave, piselli e sfoglie di rapa variegata	1,3,5,7,9	14,00

Alla griglia

La nostra grigliata mista di carni con verdure scottate e salsa barbecue	9	22,00
Fracosta di manzetta su lastre di sale dell'Himalaya con trionfo di verdure e le sue salse min. x2	1,7,9	hg 6,00

Piatti vegani: su richiesta la proposta dei nostri chef

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