




*“Qualità del prodotto, semplicità, stagionalità,
sono gli ingredienti
che da sempre ci guidano
nella creazione dei nostri piatti”*

Antipasti

allergeni

euro

- La classica composta di antipasti della Diodona con prosciutto di Parma e salumi di nostra produzione accompagnati da formaggi e verdure di stagione 1,7,9,10,11 **16,00**
- La brisaola stagionata in Diodona alle gocce di rucola con zafferotto al zincarlin di “Casale Rocolo 1,3,5,7,9 **16,00**
- Tartare di manzo alla nizzarda con uovo di livornese, cipolla di Tropea marinata e Cantabrico al piccante (ottimo anche come 2°) 1,3,4,7,9,10,11 **20,00**
- Caprese scomposta con burrata di bufala Campana bruschetta di casereccio e olio al basilico  1,7,9,11 **12,00**
- Club sandwich al pomodoro, con gamberi, salmone e salsa guacamole 1,2,4,7,9 **15,00**

Non sempre si può


- Panna cotta ai fiori di zucca, melanzana violetta, uovo marinato, germogli aromatici e crudo di Langhirano in cialda 1,3,7,9 **14,00**

-
- **Menu degustazione**
Adulti (bevande escluse) **48,00**
Bambini **25,00**


Primi piatti

allergeni

euro

- Zuppetta di pomodori datterini e stracciatella
con fritto di mare e verdure 1,4,5,7,9 **14,00**
- Pacchero di Gragnano all'Amatriciana arrabbiata
con giallo di Pachino e ricotta di capra sbriciolata 1,7,9 **14,00**
- Testaroli integrali al pesto leggero genovese e pinoli saltati  1,7,8,9 **12,00**
- Spaghetti alla chitarra "ajo ojo"
con sarde e fragranza di limone 1,2,3,4,7,9 **15,00**

Secondo Pacifico Crespi

- Riso Carnaroli allo zafferano della "Collina d'Oro" di Faloppio
con funghi porcini Trifolati al Basilico  7,9 **16,00**
 - Riso semilavorato al verde di rucola
con ragù fresco di melanzane violette,
olive e polpa di lavarello confit 4,7,8,9 **14,00**
-

Il giovedì e venerdì a pranzo Sconto 20% sul totale conto (escluse festività)

La domenica a pranzo proponiamo unicamente il nostro menù degustazione ogni settimana diverso.


Secondi piatti

allergeni

euro

-
- La nostra milanese con la sua proboscide,
insalata di verdure e red chard 1,3,5 **22,00**
 - Filetto di garrona alla Robespierre,
con ratatouille di melanzane e flocchi di stracciatella 7,9 **24,00**
 - Cotoletta d'agnello ai lamponi
con tatin di sedano rapa e mille punti di verdure 1,7,9 **22,00**
 - Merluzzo nero con alici marinate, peperoncino dolce
in vinaigrette di mirtilli della Diodona e panella di Legù 1,4,5,9,10 **20,00**
 - Schiacciata di manzo al lime
con insalata di riso venere e salsa all'estratto di sedano 3,7,9 **18,00**

Il bosco a Malnate

- Sauté di Porcini con patate al salto in crosta di prezzemolo
e tomino di capra al fiore di zucca  1,7,9 **20,00**

Fuoco e fiamme

- La nostra grigliata mista di carni non scontate
con verdure di stagione 9,10 **22,00**
- Fracosta di manzetta con verdure cotte e non
accompagnata dalle sue salse fatte in casa min. x2 9,10 **hg 6,50**

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.

 **Piatto vegetariano. Vegano su richiesta la proposta del nostro chef.**