DIODONA

Menu
À la Carte

RISTORANTE

dal 1994

È SOLO L'INIZIO — GLI ANTIPASTI

La nuova composta di antipasti con i nostri cicchetti d'autunno	22
La mezza composta	15
CarbonTartare scottata con guanciale di Salcis e pecorino	22
Tortino di zucca e borragine con ricotta vegana in crosta di panko e di cornflakes	16
Polpo rosticciato con crema di legumi al timo limonato e paglia di porri	22

LASCIATI TENTARE — I PRIMI

Cannellone di zucca violina con verdure d'autunno al pesto di broccolo e pistacchio	16
Gnocco di castagne con funghi porcini, taleggio di capra, granola di frutta secca	18
Casereccia di mais, Legù e miglio con brunoise di verdure e seppioline	18
Riso Carnaroli ai carciofi spinosi con la sua julienne, gel di arancio e scaglie di provolone affumicato	18

In caso di allergie o intolleranze, informaci: ci prenderemo cura di te.

NON FINISCE QUI — I SECONDI

Cotoletta alla milanese spessa, tagliata, con verza e casera come un pizzocchero	28
Filetto di manzo al vino rosso e trevigiana con perle di mela cotta su rosti di patate	28
Lombo di agnello alla plancha con gel di melograno e chips di pastinaca	26
Fritto misto di frutta e verdure alla piemontese con maionese alla soia, zenzero e basilico	24
Tartare della tradizione	

DULCIS IN FUNDO — I DOLCI

Crumblèe di mele e pere alla cannella con crema catalana ai pistilli di zafferano	10
Panna cotta ai sapori autunnali con gel di fichi	10
Torta sbrisolona con gelato mantecato al mandarino tardivo e salsa al Grand Marnier	10
Torta caprese al cioccolato fondente con zabaione freddo al rum e mandorle pralinate	10

Coperto e servizio euro 3,00

Da sempre crediamo nel **valore del tempo**.

Il tempo per **scegliere**, per **preparare**, per **accogliere**.

Ogni piatto è un piccolo **equilibrio** tra **semplicità** e **attenzione**,
tra **ciò che la stagione offre** e **ciò che la memoria custodisce**.

Così, **da trent'anni**, continuiamo a fare le cose
come le abbiamo sempre fatte: **con cura e passione**.