

Diodona Spazio & Ristorante

Pubblicato: Lunedì 19 Novembre 2018



Ideale per pranzi, cene ed eventi, il **ristorante Diodona** offre un menù vario e ricercato in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.

Aperto **da giovedì a domenica dalle 12 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22**, può ospitare fino a **80 coperti** (200 per gli eventi).

Ma partiamo dall'inizio, come in ogni storia che si rispetti.

– *Chi siete e come mai avete deciso di dedicarvi alla ristorazione?*

Siamo una famiglia, la famiglia di **Sergio Ratti**, l'imprenditore visionario che nel 1994 varca casualmente il cancello della Cascina Diodona e resta folgorato da questo luogo, intuendone le potenzialità.

C'è **Giulio**, suo figlio più piccolo, a cui ha affidato giovanissimo l'allora agriturismo. C'è **Stefania**, che lo ha affiancato quando è stato il momento della **trasformazione in ristorante e location**. C'è **Mariateresa**, la moglie, e **Corrado**, il figlio maggiore, che **si prendono cura della proprietà** come ha fatto Sergio per tanti anni. E poi c'è uno **staff bellissimo**, che oggi è parte di questa famiglia. **Raffaella**, che ha portato l'esperienza di Fiera Milano e Villa Erba; **Ezio**, chef curioso ed esperto, scopritore di giovani talenti della cucina; **Samuele**, che da bambino giocava nel parco della Diodona e oggi è il curatore attento delle aree verdi; **Pierluigi, Massimo, Tony, Alessia e Stefano** che curano il servizio; **Christian, Gabriele e Michele** in cucina sempre con entusiasmo; **Leda e Anna** che controllano ogni particolare, perché sembri sempre di entrare in una casa. E poi ci sono tanti ragazzi, che vengono per

apprendere la nostra ricetta e poi si fermano o proseguono il loro viaggio: Federica, Alessia, Simone, Christian, Andrea e tanti altri. Ecco chi siamo!

– Che tipo di cucina fate?

La **cucina** proposta dal nostro chef e dai suoi più stretti collaboratori abbraccia tutta la **tradizione italiana**, reinterpretata in chiave moderna, sfruttando tecniche di cottura che permettono un **utilizzo limitato di condimenti** e puntano a **preservare l'integrità di ogni alimento**. Utilizziamo **prodotti del territorio, di stagione e genuini**: tra i nostri fornitori di fiducia vi sono alcuni produttori locali che ci assicurano tutto l'anno formaggi di capra, uova, salami e altri ingredienti a km.0. Un'esclusiva del nostro ristorante è la **cottura a legna delle migliori carni su imponenti spiedi o sugli Ofyr barbecue** presenti all'esterno di ogni sala.

– Qual è il vostro piatto forte?

Il **risotto** tutto l'anno a seconda dei prodotti stagionali e del territorio: con verdure, carni o pesce e anche frutta!

– E quello più gettonato?

Le **carni alla griglia**, la **composta di antipasti con salumi fatti in casa** oltre che le paste fresche di nostra produzione.

– Il piatto perfetto per questa stagione?

Riso selezione Pacifico Crespi alla zucca con caprino di "Casale Roccolo" e briciole di amaretti di Sassello.

– Quale consigliate tra le proposte del vostro menù?

Guanciotto di manzo cotto lentamente al Nebbiolo, con polenta di di mais rosso di Marano (coltivata nell'Olgiatese).

– Cosa non può mancare nella vostra cucina?

Il **dado fatto in casa** completamente vegetale con verdure selezionate, **uova freschissime** del contadino e **olio extra vergine d'oliva** che viene utilizzato anche per cucinare!

– Avete un prezzo fisso a pranzo?

No, il giovedì e il venerdì a pranzo proponiamo il menù alla carta con uno **sconto del 20%**.

– Perché scegliere voi?

Perché la **varietà degli ambienti**, la **professionalità dello staff** e l'**alta qualità della cucina** fanno della Diodona la location ideale per ogni occasione. Inoltre il ristorante **immerso nel verde**, al centro di un parco di cinque ettari attraversato da vialetti che costeggiano prati, frutteti e boschi di castagni e querce.

– Tre parole per descrivere il vostro ristorante

Elegante, accogliente e familiare.

Non vi è ancora venuta fame? Allora date uno sguardo alla fotogallery.

Ulteriori informazioni

Indirizzo: **Via Hermada 20, Malnate (Va)**

Tel.: **0332 860969**

Email: **info@cascinadiodona.it**

Sito internet

[Pagina Facebook](#)

[Pagina Instagram](#)

di Ufficio pubblicità