

Done

RISTORANTE DIFFUSO

AUTUNNO 2017

“Voglio un autunno rosso come l'amore,
giallo come il sole ancora caldo nel cielo,
arancione come i tramonti accesi al finire del giorno,
porpora come i granelli d'uva da sgranocchiare.
Voglio un autunno da scoprire, vivere, assaggiare...”

Stephen Littleword

ANTIPASTI

Polpo "incavolato" alla canzanese	15 €
Ostriche Gillardeau affumicate, zucca e salicornia	16 €
Calamaretto semi crudo, sabbia di pane croccante e lampone	16 €
Tonno marinato alla soia, maionese al wasabi e cipollotto al coppo	16 €
Mazzancolle, cachi, foglie arrosto e castagne	16 €
Porrige di farro spezzato, quaglia e mele "gelate"	15 €
Uovo della nostra Gallina Nera al tartufo bianco, miglio e pastinaca	21 €

PRIMI

Ravioli di brodetto di scoglio al nero	18 €
Pennette alla vodka, uova di trota, parmigiano e limone	18 €
Granetti, estrazione di panocchie, burrata e crema di <i>cascigni</i>	18 €
Spaghetti ai ricci di mare e tartufo nero	21 €
Risotto al mandarino, curry verde, gamberi rosa alla soia	21 €
Maccheroncini, funghi porcini, brandy e scarola	18 €

SECONDI

Il baccalà sfaldato, cime di rape, orecchiette soffiate e granella alle acciughe	23 €
La pescatrice in padella, crema di cavolfiori e pomodori da pendolo	25 €
Il vitello collo fondente, funghi corallo in tegame, salsa ai mirtilli e rosmarino	24 €
La pecora rognonata alla brace su pepita di liquirizia atriana purissima, mele cotogne e rape rosse reidratate	26 €
La papera petto scottato, cavolo nero e prugne	27 €
Coperto	3 €

Degusta.one

Menù di degustazione

LA SCOPERTA

5 portate
selezionate dallo chef
60 €

IL PESCE "A MODO MIO"

7 portate
selezionate dallo chef
75 €

CAOS

9 portate
selezionate dallo chef
90 €

Suggeriamo la scelta dello stesso menù ai commensali dello stesso tavolo.

A richiesta, vini in abbinamento selezionati dal sommelier

2 calici 12 €

3 calici 15 €

4 calici 20 €

5 calici 25 €



I nostri ulivi - Foto Marco Cimatori

IL PANE E LA PASTA

Nella nostra campagna, a pochi metri dal ristorante, coltiviamo grano duro di un'antica varietà locale.

Un mulino ad acqua, ancora in funzione a Case Molino, produce la farina che utilizziamo per la panificazione e per la pasta.

La pasta D.one la realizza per noi un piccolo pastificio artigianale di Penne.

L'OLIO

Il nostro olio si chiama Gocce di Sole ed è un extravergine di qualità superiore. Lo otteniamo dalle olive di oltre tremila alberi di varietà tipiche del territorio teramano con prevalenza di Tortiglione.

GLI ORTAGGI E LE VERDURE

I menù del D.one seguono la stagionalità, scandita dalle verdure e dagli ortaggi che coltiviamo nella nostra campagna.

Borragine, ortica, ruta e *cascigni*, nascono, invece, nei prati che circondano Montepagano.

LE UOVA

Alleviamo la gallina nera, un'antica razza autoctona. Le uova, di piccole dimensioni e molto saporite, sono alla base di molti dei nostri piatti e dei dolci.

Tutti i prodotti della nostra campagna provengono da coltivazioni biologiche.

INFORMATIVA PER IL CONSUMATORE

1. Alcuni prodotti somministrati potrebbero essere abbattuti
2. Segnalate al personale di sala le vostre allergie e intolleranze alimentari

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici ed i prodotti abbattuti presenti nelle ricette di questo ristorante si prega di contattare il direttore di sala Gabriele Mattucci.