

**Done**

RISTORANTE DIFFUSO

## ANTIPASTI

"Mare di yogurt", gamberi gobetti, caviale beluga	25 €
Ostriche Gillardeau affumicate, zucca e salicornia	21 €
Calamaretto semi crudo, friscous aromatico, mandarini cinesi e lampone	21 €
Tonno marinato alla soia, maionese al wasabi e cipollotto al coppo	18 €
Radicchio tardivo laccato al mandarino	18 €
"Cocktail di gamberi", mazzancolle, arancio affumicato e lattuga ripassata	18 €
Uovo in purgatorio	18 €
Polpo "incavolato" alla canzanese	18 €

## PRIMI

Ravioli di brodetto di scoglio al nero	21 €
Granetti, jus d'astice, arancia rossa, mandorle e crema di piselli	26 €
Spaghetti ai ricci di mare e tartufo nero	24 €
Risotto al mandarino, curry verde, gamberi rosa alla soia	25 €
Maccheroncini, cacio e pepe Sichuan, scampi al bergamotto	21 €

## SECONDI

Il baccalà sfoldato, cime di rape, orecchiette soffiate e granella alle acciughe	23 €
Il rombo chiodato in padella, crema di cavolfiori e pomodori da pendolo	32 €
La pecora coscio e costata alla brace su pepita di liquirizia atriana purissima, mele cotogne e rape rosse reidratate	26 €
Il piccione petto scottato, cavolo nero e prugne	40 €
Coperto	4 €
Acqua	4 €

# Degusta.one

Menù di degustazione

## I CLASSICI

Il tonno marinato

Gli spaghetti ai ricci

L'uovo in purgatorio

La pecora

Terra dei calanchi...

65 €

## IL PESCE "A MODO MIO"

7 portate

selezionate dallo chef

80 €

## CAOS

10 portate

selezionate dallo chef

105 €

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

A richiesta, vini in abbinamento selezionati dal sommelier

1 calice 9 € | 3 calici 25 € | 5 calici 40 €



**Tutti i prodotti della nostra campagna sono biologici.**

## 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.

---

**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.