



*“L'arte di preparare dolci è  
molto più che saper eseguire  
ricette alla perfezione: è un vero  
e proprio gesto d'amore”*

*Ernst Knam*

**Done**

RISTORANTE DIFFUSO

# Dolci

## Crocante

Crocante di grano arso,  
gelato al caffè e spuma al Cointreau

€ 8,00

---

## Terra dei calanchi... passeggiando in campagna

Crumble al cacao con spugna al pistacchio, salsa  
di cioccolato e gelato alla mentuccia selvatica

€ 8,00

---

## Primavera

Gelato al cocco, banana e lime, cremoso di yogurt,  
crumble al cioccolato bianco, meringa e gel al limone

€ 8,00

---

## Nuvola

Morbida "nuvola" con salsa all'arancia  
e cremoso alla nocciola

€ 8,00

---

## Tortino di mela pianella

Tortino con il suo sorbetto in doppia consistenza di  
mela pianella ed olio extravergine di oliva

€ 8,00

---



# Vini consigliati

**Vin Santo del Chianti Riserva DOC**  
**Da uve di agricoltura biologica**  
**Az. Agr. Sorelle Palazzi, Terricciola (PI)**  
€ 9,00

*Notevole complessità ed intensità di aromi, generalmente abbastanza alcolico e con un armonioso equilibrio tra acidità e dolcezza.*  
Vino passito fatto in maniera tradizionale: ad inizio settembre i grappoli selezionati sono posti ad appassire su stuoie chiamate "graticci". A febbraio le uve passite vengono vinificate con fermentazione degli zuccheri presenti. Il vin Santo è poi messo ad affinare nei caratelli per circa 5 anni e dopo un periodo di affinamento, viene imbottigliato.

**Moscato passito Golfo del Tigullio DOC**  
**Az. Agr. Bisson Chiavari (GE)**  
€ 8,00

*Vino dai profumi e dalle sensazioni gustative aromatiche che ricordano i frutti tropicali, il muschio di bosco, il tabacco biondo e la frutta secca.*  
La raccolta dell'uva avviene prima della vendemmia tradizionale, con posa dei grappoli in cassette per un prolungato appassimento.  
La pigiatura è manuale. La fermentazione inizia sulla vinaccia diraspata e prosegue in un carato per circa 18 mesi.

**Collefiori Moscatello di Castiglione IGP**  
**Az. Agr. Angelucci, Castiglione a Casauria (PE)**  
€ 6,00

*Al palato ha un ingresso morbido, si avvertono subito sensazioni di agrumi e di ananas maturo, con note di frutto della passione e di zenzero. Nel finale, sottili ricordi di menta e di radice di liquirizia. Il retrogusto è piacevolmente mandorlato.*  
L'azienda agricola della famiglia Angelucci ha sostenuto il progetto di recupero del Moscatello di Castiglione a Casauria, un antico vitigno a rischio di estinzione del quale si hanno notizie storiche documentate, in Abruzzo, sin dal 1747.

**Vin cotto cotto d'amore**  
**Az. Agr. La civetta, Montorio al Vomano (TE)**  
€ 5,00

*Gusto che ricorda la frutta candita, la mandorla tostata e la confettura di frutti rossi.*  
Cotto D'Amore è il prodotto di una combinazione di mosto cotto ottenuto da riduzione di uve Montepulciano D'Abruzzo, in botti pregiate, in un contesto ideale, favorito dalla presenza di microclima fluviale che ne custodisce l'invecchiamento.

**Zighidi Pantelleria DOC Passito Liquoroso**  
**Cantine Florio, Marsala (TP)**  
€ 5,00

*Profumo ampio, sapore intensamente aromatico di uva passa, frutta candita e miele.*  
Da dolcissime uve Zibibbo dell'isola di Pantelleria, stese per giorni al rovente sole di fine estate, nasce Zighidi, passito liquoroso.

# Done

R I S T O R A N T E   D I F F U S O

Via del Borgo, 1 Montepagano (TE) Tel. 085 89 44 508  
[mail@donerestaurant.it](mailto:mail@donerestaurant.it) [www.donerestaurant.it](http://www.donerestaurant.it)