

Done

RISTORANTE DIFFUSO



"Living art" by Davide Pezzuto
Foto Marco Cimatori

ANTIPASTI

Tartare di scampi, caviale, yogurt e quinoa	24 €
Cannolo di ricciola, emulsione al plancton	16 €
Tonno marinato alla soia, maionese al wasabi e cipollotto al coppo	16 €
Totano, sedano rapa, noce moscata brulè	16 €
Polpo alla piastra, cipolla bianca, verza e patate	15 €
Composizione di seppie, spugna alle olive e pâté al pomodoro	14 €
L'uovo della gallina nera, in purgatorio	14 €
Finissima di marchigiana, lamponi, capperi e farro croccante	16 €

PRIMI

Ravioli al nero, zuppa di scoglio ed erbe	16 €
Risotto al mandarino, scampi	18 €
Spaghetti ai ricci di mare, tartufo nero e salicornia	18 €
Fettuccina al caffè, mazzancolle e nocciole	18 €
Granetti in jus di panocchie, burrata e crema di <i>cascigni</i>	16 €
Fusilli D.One al sugo di castrato, pecorino e menta	15 €
Tortello al sugo di papera e radici di topinambur	16 €

SECONDI

Pescatrice, crema d'aglio di Sulmona, cime di rapa	24 €
Il brodetto "raffinato"	25 €
Baccalà confit, cavolfiori e pomodori da pendolo alla brace	18 €
Petto d'anatra muta, <i>fuje</i> e fagioli	22 €
Filetto di manzo, patata rossa d'Avezzano e salsa al rosmarino	27 €
Il piccione "viaggiatore"	32 €
Coperto	3 €

Degusta.one

Menù di degustazione

LA SCOPERTA

5 portate
selezionate dallo chef
55 €

IL PESCE "A MODO MIO"

7 portate
selezionate dallo chef
75 €

CAOS

9 portate
selezionate dallo chef
95 €

Sugeriamo 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 €



"Living art" by Davide Pezzuto - Foto Marco Cimatorosi

IL PANE

Un antico mulino ad acqua, ancora in funzione nelle vicinanze, produce la farina che utilizziamo per la panificazione. Coltiviamo grano duro di un'antica varietà locale.

LA PASTA D.ONE

Da grano autoctono coltivato nella nostra campagna.

GLI OLI

Nel carrello degli oli, il nostro *Gocce di Sale* e l'ensemble di oli "rosa" prodotti dalle donne dell'associazione Pandolea.

GLI ORTAGGI E LE VERDURE

I menù del D.one seguono la stagionalità scandita dalle verdure e dagli ortaggi che crescono nella nostra campagna, a pochi metri dal ristorante.

LE ERBE E I FIORI SELVATICI

Borragine, ortica, cacigni, nascono nei prati che circondano Montepagano. In questo periodo, arricchiscono i piatti dello chef con i loro odori, colori e profumi.

*"L'ingrediente più importante della
vera cucina gourmet è la semplicità"*

Davide Pezzuto

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.