

# Done

RISTORANTE DIFFUSO

ESTATE 2017

I fiori, la frutta, le erbe spontanee



Non c'è che una stagione: l'estate. Tanto bella che le altre le girano attorno.

*Ennio Flaiano*



## ANTIPASTI

Crudo di scampi e caviale alle pesche, quinoa ed erbe spontanee	22 €
Cannolo di ricciola, insalata di spinacino ed emulsione di mare alla lavanda	16 €
Tonno marinato alla soia, maionese al wasabi e cipollotto al coppo	16 €
Polpo e seppie su zuppetta di indivia nostrana ai capperi, sedano rapa fermentato	16 €
Sgombro arrosto, melanzane in scapece e lamponi	14 €
Uovo della nostra gallina nera in "purgatorio"	15 €
Tartare "classica" di vitellone IGP dell'Appennino	16 €

## PRIMI

Ravioli di brodetto di scoglio al nero, mollicata mediterranea	16 €
Spaghetti ai ricci di mare e tartufo nero estivo	18 €
Granetti, estrazione di panocchie, burrata e crema di <i>cascigni</i>	18 €
Fettuccina alle zolle d'aglio di Sulmona, cacio e pepe, scarpette marinate al limone	18 €
Risotto agli orapi della Maiella, Gregoriano	21 €

## SECONDI

Dal Palangaro (Il pesce d'amo è sempre imprevedibile, chiedere le disponibilità al personale di sala)	27 €
Il Baccalà Insalata di baccalà sfaldato, peperoni arrosto, pistacchi e bacche di goji	21 €
Il Fritto Totani e scampi di Giulianova, borragine in tempura, intingolo all'aceto di mamma centenaria	25 €
La Papera Petto d'anatra muta locale, <i>fuje</i> selvatici e prugne, carote Vichy cotte in acqua di carota viola fermentata	24 €
La Pecora Castrato alla brace su pepita di liquirizia Atriana purissima, albicocche caramellate e tuberi reidratati dal loro stesso estratto	25 €
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 €

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 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.

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.