

Done

RISTORANTE DIFFUSO

ANTIPASTI

Pressione di mare in servizio caviale	22 €
Insalata di bianchetti	21 €
Calamaretto semi crudo, friscous aromatico	21 €
Tonno marinato alla soia, maionese al wasabi e cipollotto al coppo	18 €
Capesante, croccante alle frise e jus di pollo alla cacciatora	21 €
Da sempre, i piselli accompagnano le seppie	22 €
Estensione di baccalà, aglio nero, peperoni	18 €
Tartare di vitellone, granturco, sarde in crema	18 €
Trippa alla teramana, gamberi rossi	22 €
Il nostro uovo biologico "in purgatorio"	18 €

PRIMI

Ravioli di brodetto di scoglio al nero	21 €
Granetti, jus di canocchie, cascigni, burrata	23 €
Chitarrina ai ricci di mare	24 €
Risotto, cuore di bue crudo, palamita e rucola	25 €
Tubetti, scorfano, anice, cardoncelli	24 €
Tortelli alla papera e tuberì	21 €
Spaghettone, olio, tolle e peperoncino	21 €

SECONDI

Lanzardo, rose, olive	21 €
Il rombo chiodato in padella, orapi e limone	32 €
Il "fritto antico", totani, gamberi rosa	25 €
Il castrato, su pepita di liquirizia atriana purissima, albicocche e rape rosse	26 €
La lombatina di vitello alla brace, indivia	32 €
Porchetta VERAMENTE calda	32 €
Coperto	4 €
Acqua	4 €

Degusta.one

Menù di degustazione

I CLASSICI

Il tonno

I granetti

L'uovo

Il castrato

La 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 Senatore Cappelli. 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 viene realizzata da un pastificio artigianale di Pratola Peligna.

L'OLIO

Il nostro olio 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

Le nostre galline, allevate a terra, sono nutrite con i cereali che produciamo. Le uova, di piccole dimensioni e molto saporite, vengono usate in molti dei nostri piatti.

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.