

**Done**

RISTORANTE DIFFUSO

## ANTIPASTI

Pressione di mare in servizio caviale	24 €
Maltagliati di <i>caciaroli</i> e fagioli tondini del tavo	22 €
Tonno marinato alla soia, maionese al wasabi e cipollotto al coppo	18 €
Polpo alla brace, jus di pollo alla cacciatora	21 €
Trippa alla teramana, gamberi rossi	24 €
Il nostro uovo biologico "in purgatorio"	18 €

## PRIMI

Ravioli di brodetto di scoglio al nero	25 €
Granetti, jus di canocchie, cascigni, burrata	26 €
Chitarrina ai ricci di mare e tartufo nero	28 €
Riso al pomodoro crudo	26 €
Tortelli di papera e tuberì	25 €
Gnocchi di pane e caviale	29 €

## SECONDI

Baccalà fumé, cavolfiore, aglio nero	32 €
Rombo chiodato in tegame	35 €
Castrato, liquirizia atriana purissima, mela cotogna e rape	34 €
Vacca rossa pezzata, bordolese alla ratafià	36 €
Piccione, panettone	42 €

Coperto	4 €
Acqua	4 €

---

### 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.

# Degusta.one

Menù di degustazione

## I CLASSICI

Il tonno

I granetti

L'uovo

Il castrato

La terra dei calanchi

70 €

## 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.