



Menu Brevis 5

*Tutta la raffinatezza
della cucina stellata
di chef Davide Pezzuto in 5 piatti.*

MENU BREVIS

*Dal martedì al giovedì,
Menù 5 portate al D.one Restaurant*

75 €
a persona

Benvenuto dello chef | "Attente Distrazioni: Sud, Centro, Nord"

SUD | Pomodori gialli da "pennula"

Abbrustoliti alla brace d'ulivo, spellati ed in zuppa.

Puccette di semola alle olive nere Celline.

CENTRO | Tartufo Nero

Patate del fucino a pasta gialla, verza, carbone vegetale,

crema di ferfellone rosso di Altino.

NORD | Zucca Mantovana

Servita con la buccia e con la salsa estratta dai suoi stessi semi.

Cannolo di ricciola al tartufo nero

Cialda di riso, tartare di ricciola, erbe di campo, pastinaca e tartufo nero.

Ghiaia di mare

Gnocchi di pane, caciarioli, cozze selvagge, vongole, alghe, erbe e limone.

Pastore 2.0... a Gregorio Rotolo

Fagottelli dal ripieno liquido al formaggio Gregoriano, erbe di campo,

jus di pecora, tartufo bianco.

Filetto di vitello, omaggio a Marco Pierre White

Filetto di vitello, crema al prezzemolo, carote croccanti, salsa al mosto cotto.

Pre dessert

Omaggio agli agrumi

Sorbetto all'arancia candita e varie consistenze di agrumi.

Dessert

1522

Mousse al latte di mandorla, bisquit, cioccolato rosa e melograno.

Piccola pasticceria di fine pasto

Done
RISTORANTE DIFFUSO



Via del Borgo, 1 | Montepagano (TE)
+39 085 8944508 | mail@donerestaurant.it | www.donerestaurant.it