



Menu D.one Diffuso

<https://piatti.menu>

Via Del Borgo, 1, ROSETO DEGLI ABRUZZI, Italy
+33186995715 - <http://www.donerestaurant.it/>



Il locale di ROSETO DEGLI ABRUZZI offre **59** diversi **pietanze e bevande sul menù** ad un costo medio di 20 €.

Il Ristorante D.one si trova a Montepagano, in via del Borgo n. 1. Con un punteggio di 88 su 100 su Sluurpometro, il locale è noto per la sua accoglienza e ottime valutazioni. Le specialità offerte includono cucina italiana, pesce, fusion e piatti di carne per la cena.

Menu D.one Diffuso



Bevande Analcoliche

ACQUA

Pizza

PIZZA FUSION

Bevande

BOTTIGLIA DI ACQUA

3 €

Pizza - Normale Ø 29Cm

PANE

Bevande Calde

CAFFÈ

Primo Piatto

“ATTENTE DISTRAZIONI” BENVENUTO
DELLO CHEF MICI VEGETALI , TARTUFO
NERO, PITTIULE SALENTEINE ALLA
BORRAGINE

Second Course

2023 CANNOLI DI RICCIOLA 2013
RESTYLING CIALDA DI RISO, TARTARE
DI RICCIOLA, ERBE, PASTINACA E
POLVERE DI TARTUFO

Third Course

2023 DALLA COLLINA ALL'ORIZZONTE
MAZZANCOLLE SCOTTATE,
TOPINAMBUR, FUNGHI CARDONCELLI,
SCHIUMA DI LATTE CAPRINO ALLA
NOCCIOLA

Fourth Course

2023 MESSAGGIO DAL MARE SEPPIA
TAGLIATA FINEMENTE, MARINATA AL
LIME, CHIPS DI MIGLIO NERO SOFFIATO,
GEL DI ACQUA DI CIPOLLA ROSSA
ACIDIFICATA

Aperitivo

MISERIA E NOBILTÀ CIBO DI
STRADA E CHAMPAGNE

15 €

Fifth Course

2022 GHIAIA DI MARE GNOCCHI DI PANE,
CACIAROLI, PAPARAZZE, COZZE
SELVAGGE, ALGHE, ERBETTE E LIMONE

Sixth Course

2023 CULTIVO UNA ROSA BLANCA
SEDANO RAPA IN PUREA E
FERMENTATO, CREMA DI NOCI TOSTATE,
BALSAMICO AL MOSTO COTTO DI
POGGIO RATTIERI

Seventh Course

2023 PASTORE 2.0... A GREGORIO
ROTOLO FAGOTTELLI DAL RIPIENO
LIQUIDO DI GREGORIANO, ERBE DI
CAMPO, JUS DI PECORA, KUMQUAT

Vino Bianco/Rosso Della Casa

1 CALICE

15 €

Eighth Course

2016 INDIVIA BELGA LACCATA
ALL'ARANCIA ROSSA E GRAN MARNIER
INDIVIA BELGA COTTA SOTTO VUOTO,
GRIGLIATA E LACCATA AL SUCCO
D'ARANCIA ROSSA

Menu D.one Diffuso



Ninth Course

2022 LANZARDO ALLA SALVIA
LANZARDO ALLA PIASTRA, POLVERE DI
SALVIA BRUCIATA, SPUNTATURE DI
RAPE IN CREMA

Tenth Course

2023 L'UOVO FABERGÉ 2015 RESTYLING
UOVO POCHÉ, GRANETTI TERAMANI AL
POMODORO, ESSENZA DI PEPERONE,
FONDUTA AL PECORINO DI FARINDOLA
E LIQUIRIZIA ATRIANA PURISSIMA

Eleventh Course

2023 MANZETTA ABRUZZESE AL
CARDAMOMO NERO AFFUMICATO,
CIPOLLA DELLA NONNA MARIUCCIA
TAGLIATA DI LOMBATA IN COTTURA
“BLEU”, CIPOLLA SCHIACCIATA DI
BARLETTA FONDENTE, JUS AL
CARDAMOMO

Benvenuto Dello Chef

“ATTENTE DISTRAZIONI” LA TERRA VA
COLTIVATA

Twelfth Course

2023 OMAGGIO AGLI AGRUMI
PREDESSERT DI AGRUMI IN DIVERSE
CONSISTENZE

Thirteenth Course

2023 ALBA MOUSSE DI CIOCCOLATO
BIANCO AROMATIZZATO ALLA MELISSA,
CUORE DI FRAGOLA, CREMA AL LIMONE
E FROLLA AL COCCO

Dulcis In Fundo

DESSERT 1522 15 €
PICCOLA PASTICCERIA DI FINE
PASTO 15 €

Degustazione Vini

3 CALICI 35 €
5 CALICI 50 €

Antipasto

TONNO MARINATO ALLA SOJA,
MAIONAISE AL WASABI E 16 €
CIPOLLOTTO AL COPPO

L'UOVO DELLA GALLINA NERA IN
PURGATORIO CON MIGLIO, 12 €
LIQUIRIZIA E PECORINO DI ATRI

CANNOLI DI RICCIOLA AL
TARTUFO NERO, CAROTE VIOLA E 15 €
ZENZERO

PIATTO

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE,
TARTUFO NERO E SALICORNIA 18 €

RISOTTO AL PLANCTON MARINO,
SCAMPI E LIMONE 18 €

PESCE SAN PIETRO, CREMA DI
ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO DI
NAVELLI E FAGIOLINI ALL'OLIO 18 €

Categoria Di Ristorante

MEDITERRANEO
ITALIANO
DESSERT

Ingredienti Utilizzati

VERDURE
FRUTTI DI MARE
UOVO

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

CARNE

Menu D.one Diffuso



PESCARA

DESSERT

A Tavola

SELEZIONE DI SALI

OLIO EVO DI NOSTRA PRODUZIONE

BURRO AFFUMICATO

FERRATELLE AL CUMINO

GRISSINI AL FINOCCHIETTO

Dessert

NUVOLA ALL'ARANCIO E CREMOSO
ALLA NOCCIOLA 8 €

OMAGGIO AGLI AGRUMI 15 €

FILETTO DI VITELLO, OMAGGIO A
MARCO PIERRE WHITE 2023 25 €

NON UNA MAZZARELLA 2024 25 €

IL FIORE DI FAMIGLIA 2024 25 €

EGOISTICA DIVAGAZIONE 2024 25 €

BBC 2024 25 €

GHIAIA DI MARE 2022 25 €

SINOSSI DI UNA ZUPPA DI PESCE
2021 25 €

MESSAGGIO DAL MARE 2023 25 €

CAPOLAVORO 2012 25 €

STRANIZZA D'AMURI 2024 25 €

TERRA DEI CALANCHI
PASSEGGIANDO IN CAMPAGNA 8 €

TORTINO DI PESCHE ALL'OLIO
EXTRAVERGINE E SORBETTO AL
MONTEPULCIANO 8 €

D.one Diffuso

Via Del Borgo, 1, ROSETO
DEGLI ABRUZZI, Italy

Orari di apertura:
Domenica 12:30-15:00
Martedì 19:30-00:00
Mercoledì 19:30-00:00
Giovedì 19:30-00:00
Venerdì 19:30-00:00
Sabato 19:30-00:00

Fatto con Piatti

