

D.O.N.E

T O R I N O

PERCORSI

SFIZI E TAPAS

BURGER

PIZZE AL PADELLINO

CLUB SANDWICH

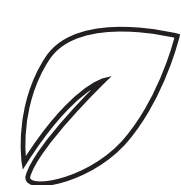
BIRRE E VINI

PERCORSI



MENU 1

24€



Tartelletta di pasta brick, stracciatella, zucchine, pomodorini confit, olio al limone ¹⁻⁷



Carpaccio di anguria, soia, mirin, acqua di pomodoro, cipollotto, olio alla menta ⁶



Ovetto poché, panzanella, ricotta salata, focaccia fritta ¹⁻³⁻⁷

MENU 2

26€

Paris-Brest, maialino tonnato, carote pickles ¹⁻³⁻⁴



Fusilloni, crema di peperone giallo e rosso, guancialetto croccante, olio all'arancia ¹

Tacos, pulled pork, maionese alla senape ¹⁻³⁻¹⁰

MENU 3

29€



Carpaccio di orata, alga nori, salsa ponzu, chips di riso ⁴⁻⁶



Filetto affumicato di trota salmonata marinato agrumi e aneto, emulsione miele e senape, crumble salato al timo ¹⁻⁴⁻¹⁰



Spiedino di polpo e calamaro, salsa tonkatsu, zucchine, peperoni,

SFIZI



Churros salati patate e parmigiano DOP*
e maionese leggera al wasabi (6 pz) ¹⁻³⁻⁷

6€



Farinata fritta.*



Salsa romesco (6 pz) ¹⁻⁸

Salsa a base di pomodoro, peperoni, paprika, nocciole e mandorle

6€



Patate rustiche fritte



6€

TAPAS



Tartelletta di pasta brick, stracciatella,
zucchine, pomodorini confit, olio al limone ¹⁻⁷

8€



Carpaccio di anguria, soia, mirin, acqua
di pomodoro, cipollotto, olio alla menta ⁶



8€



Ovetto poché, panzanella,
ricotta salata, focaccia fritta* ¹⁻³⁻⁷



9€

Paris-Brest*, maialino tonnato,
carote pickles ¹⁻³⁻⁴

10€



Fusilloni, crema di peperone giallo e rosso*,
guancialetto croccante, olio all'arancia ¹

9€

Tacos*, pulled pork,
maionese alla senape ¹⁻³⁻¹⁰

8€



Carpaccio di orata*, alga nori,
salsa ponzu, chips di riso ⁴⁻⁶

10€



Filetto affumicato di trota salmonata
marinato agrumi e aneto, emulsione miele
e senape, crumble salato al timo ¹⁻⁴⁻¹⁰

9€



Spiedino di polpo e calamaro*,
salsa tonkatsu, zucchine, peperoni,
crema di carote, miso ⁴⁻⁶⁻¹⁰

12€

I cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni incrociate.

BURGER

Tutti i nostri hamburger hanno un pane artigianale al sesamo e vengono serviti con patate rustiche fritte

D.ONE BURGER 1-3-7-8-11

Hamburger da 200 gr., toma piemontese, bacon, crema di zucca in saor*, insalata, salsa D.ONE* **15€**



- EXTRA** + 1 hamburger da 100 gr. **3€**
- EXTRA** + doppio bacon **2€**
- EXTRA** + doppio formaggio **1€**

IL SAPORITO 1-7-11

Hamburger da 200 gr., scamorza affumicata, bacon, cipolla rossa cotta, insalata, pomodoro e salsa bbq **14€**



- EXTRA** + 1 hamburger da 100 gr. **3€**
- EXTRA** + doppio bacon **2€**
- EXTRA** + doppio formaggio **1€**



IL VEGANO 1-10-11

Burger di fagioli rossi e cannellini*, cavolo viola stufato, pomodorini confit, songino, maionese vegana alla senape **13€**

FISH BURGER 1-3-5-11

Burger di merluzzo artigianale impanato*, pomodoro, insalata e maionese al wasabi **13€**

*SALSA D.ONE

Maionese artigianale, whisky, farina, burro, sale affumicato, pepe, aglio in polvere, cetriolini, concentrato di pomodoro, paprika forte, Worcestershire sauce

PIZZE AL PADELLINO

Tutte le nostre pizze al padellino vengono preparate con un impasto di farina semi-integrale

LA MARGHERITA

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico ¹⁻⁷ **6€**

L'ESTATE

Focaccia, (FUORI COTTURA) prosciutto cotto, zucchine grigliate, mousse di ricotta, crumble di olive riviera ¹⁻⁷ **9€**

D.ONE #07

Salsa di pomodoro, (FUORI COTTURA) stracciatella, acciughe, crema al basilico ¹⁻⁴⁻⁷ **9€**

CLUB SANDWICH

Tutti i nostri sandwich vengono serviti con patate rustiche fritte

D.ONE SANDWICH “IL CLASSICO”

Pollo*, sedano, maionese artigianale allo yogurt, prosciutto cotto, formaggio, insalata, pomodoro ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ **14€**

D.ONE SANDWICH “IL VEGETARIANO”

Melanzane fritte, spinaci, cipolle caramellate, edamer e pomodori secchi ¹⁻⁵⁻⁷ **12€**

DOLCI

BIANCO, NOCCIOLE E CAFFÈ

Semisfera* panna, cioccolato bianco, arancia amara, frangipane alle nocciole, salsa mou al caffè ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ **7€**

BROWNIES CIOCCOLATO E ARACHIDI

Brownies cioccolato e arachidi*, panna mascarpone e vaniglia, salsa alle arachidi caramellate ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ **8€**

BIRRE

ALKEN-MAES CRISTAL PILS

Birra pils chiara a bassa fermentazione 5,0% vol.
Profumi che ricordano il cereale e il floreale, delicato erbaceo.
Amaro moderato

PICCOLA (0,2 LT): **3.5€**

MEDIA (0,4 LT): **5€**

ICHNUSA AMBRA LIMPIDA

Birra lager ambrata a bassa fermentazione 5,0% vol.
Gusto rotondo dovuto alla presenza del riso, aroma erbaceo.
Estremamente rinfrescante

PICCOLA (0,2 LT): **4€**

MEDIA (0,4 LT): **6€**

BIRRA MORETTI IPA

Birra Italian Pale Ale ad alta fermentazione 5,2% vol.
Profumo agrumato, note dolci del malto caramello.
Naturale torbidità, non filtrata

PICCOLA (0,2 LT): **4.5€**

MEDIA (0,4 LT): **6.5€**

VINI ROSSI

DOLCETTO DOGLIANI DOCG - BRICCO ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5° Farigliano (CN)

CALICE **5€** BOTTIGLIA **23€**

BARBERA D’ASTI SUPERIORE SAVEJ - TERRE ASTESANE

GRADAZIONE ALCOLICA: 15° Mombercelli (AT)

CALICE **6€** BOTTIGLIA **26€**

RUCHE DI CASTAGNOLE DOCG “XENIO” - CALDERA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14° Castagnole Monferrato (AT)

CALICE **6€** BOTTIGLIA **26€**

VINI BIANCHI

PIEMONTE CHARDONNAY MORABIANCA - MARENCO ROMANA

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5° Dogliani (CN)

CALICE **5€** BOTTIGLIA **23€**

ROERO ARNEIS FRANCO - PODERI VAIOT

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5° Montà (CN)

CALICE **6€** BOTTIGLIA **26€**

BOLLICINE

PROSECCO DOC TREVISO - SAOMI - LA TORDERA

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5° Treviso

CALICE **6€** BOTTIGLIA **26€**

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE
LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI
O COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell’Allegato II “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.1169/2011 UE

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

PER CONSULTARE L’ALLEGATO II RIVOLGERSI AL PERSONALE

D.O.N.E

T O R I N O