



***Per Me** è il riassunto professionale delle esperienze
e del vissuto dello **Chef Giulio Terrinoni**,
Concentrato in un nuovo concept interamente ricamato sull'ospite.*

*Tutto è incentrato sulla ricerca di una grande materia prima, sulla
valorizzazione del pescato selvaggio e su un'attitudine culinaria espressa e
quotidiana.*

***Per Me** è la cucina di Giulio Terrinoni,
modulata esclusivamente "**Per Voi**".*

La Vigilia di Natale

Babà, Palamita, cipolla rossa
Nachos di polenta, guacamole romanesco
Tacos di peperoni, baccalà al pil-pil

Fritto di Crostacei, Molluschi, verdure in pastelle diverse

Insalata di mare... Russa

Cappelletti Paglia e Fieno
Ripieni di broccoli e arzilla, brodo di arzilla, tartufo

Superspaghettone W
alle vongole

Tagliata di Cernia bianca
Cavolfiore mantecato, carciofo alla romana, bottarga di muggine

Castagne, cioccolato, Ricci di mare

La tavola delle Feste

150.
bevande escluse

Il Pranzo di Natale

Straccetti di Manzo crudo
Rucola, parmigiano, chutney di pere

Spiedo di Coniglio marinato alle erbe
Alici fritte, spinaci, sorbetto alla cacciatora

Tartelletta
Coratella e carciofi fritti

Cappellacci
Ripieni di faraona, burro al Cesanese, verdure, caciocavallo

Cannelloni
Fonduta di pecorino affumicato, caldarroste, tartufo nero pregiato

Capretto alla brace
Tortino di patate

Panpepato... Per Me

150.

bevande non incluse

San Silvestro

*Ostriche, sorbetto di cipolle rosse, pane al gorgonzola
Nachos di polenta, guacamole romanesco, alici marinate
Cozze fritte ripiene di capra e cavoli*

Carpaccio di Scampi

Foie Gras marinato, parmigiano di Foie Gras

Triglia gratinata

Ricci di mare, fagioli, alghe

Cotechino di pesce

Lenticchie, sconigli di Anzio

Lasagna di Calamari

Frutti di mare, crostacei al vapore

Pappardelle ripiene di carciofi

Gamberi rossi, spuma di pecorino

Rana pescatrice porchettata

Cialda di zucca, foie gras, salsa di mela verde

Sunrise 2017

300.

bevande non incluse