

## Degustazioni

### 'I Ritmi del Mare'

quattro piatti a vostra scelta  
85.

abbinamento vino quattro calici  
55.

### 'Tra Terra e Mare'

dieci piatti scelti Per Voi dallo Chef  
140.

abbinamento vino sei calici  
80.

*Data la complessità delle preparazioni i menu sono da intendersi uguali per tutto il tavolo,  
il prezzo non include le bevande.*

*Secondo cestino di pane  
5.*

## Antipasti

**Crudo**, 12 creazioni dal mare  
65.

**Carpaccio di scampi**, foie gras marinato, gel di cipolla rossa  
30.

**Tagliatelle di seppia**, puntarelle, melograno, fichi secchi, senape  
28.

**Carpaccio di marmora** alla cacciatora, funghi in carpione, capperi  
28.

**Triglia globetrotter**, salsa ceviche, ostriche, erbe amare  
28.

**Ricciola**, caldarroste, ricci di mare  
28.

**Seppioline arrosto**, bagna cauda, bottarga, misticanza  
28.

**Coniglio allo spiedo**, cicoria, uva fragola, tartufo nero  
28.

## Primi Piatti

**Gnocchi di seppia**, vongole, sedano, bottarga  
30.

**Ravioli del plin** ripieni di broccoletti, alici scottadito, colatura, tartufo nero  
28.

**Risotto**, capperi, scampi alla brace, cremoso di limone  
28.

**Superspaghettone**, occhi di canna, pecorino, 'nduja, finocchietto  
28.

**Fusilloro 'come un risotto'**, zuppa di pesce, lemongrass  
28.

**Cappellacci di faraona**, burro al cesanese, verdure, pecorino affumicato  
28.

## Secondi Piatti

**Rombo arrosto**, patate, salsa di impepata di cozze, caviale  
42.

**Variazione di rana pescatrice**, coppa, trippa, coda, millefoglie  
42.

**Scorfano in tegame**, trippe di baccalà, fagioli  
42.

**Zuppa di pesce**, scoglio, molluschi, frutti di mare, crostacei  
45.

**Piccione**, in cinque mosse  
42.



*'Chiarezza, trasparenza, inequivocabilità'.*

*Allerta Allergeni(Reg. 1169/11)  
All'interno delle preparazioni somministrate in questo esercizio  
possono essere presenti uno o più ingredienti allergeni,  
meglio specificati nella "tabella allergeni" a disposizione dei clienti.*

*Il Pesce somministrato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva  
conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004,  
allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

*Ai fini di garantire Chiarezza, Trasparenza, Inequivocabilità  
è a disposizione dei nostri clienti il menu con i requisiti  
di qualità e conservazione delle materie prime utilizzate*

**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'**.