

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.

Vapore di triglia e ostriche, salsa ceviche, erbe amare
28.

Ricciola, caldarroste, ricci di mare
28.

Oro nero, seppioline, salsa al nero, bottarga
28.

Coniglio allo spiedo, cicoria, 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 'Carbonara di Mare 2006'
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, trippa 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'**.