



**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'**.

*Giulio Terrinoni*



**JRE**  
JUNIOR RESTAURATORS

## 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  
30.

### Zuppa fredda di cipolle rosse

ostriche, crostini di pane  
al gorgonzola, sedano  
26.

### Triglie

vongole , ceviche, rughetta  
26.

### Seppia

piselli, 'nduja, limone  
26.

## Primi Piatti

### **Superspaghettone**

'Carbonara di Mare 2006'

28.

### **Fusilloro 'come un risotto'**

zuppa di pesce, lemongrass

28.

### **Ravioli di peperone**

alici scottadito, colatura, scarola

28.

### **Risotto**

scampi, asparagi, bagna cauda

28.

### **Cappellacci di faraona**

verdurine, burro al cesanese

28.

## Secondi Piatti

**Piccione in tegame**  
in cinque mosse  
salsa al marsala  
42.

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

**Roast fish di cernia alla brace**  
gazpacho di melone  
zucchine alla scapece  
42.

**Quinto quarto di rana pescatrice**  
testa, fegato, stomaco  
42.

## Dessert

### Lime

basilico, the verde  
18.

### Vaniglia

fragole, rabarbaro  
18.

### Mandorla

carote, yogurt  
18.

### Tutto cioccolato

18.

*‘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*