

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 sostenibilità dell'azienda, sulla ricerca di una grande materia prima, sulla scelta e la crescita di piccoli produttori locali, sull'obiettivo scarto zero, 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
GIUNIO RESTAURANTE

Degustazioni

'Primi Passi'

cinque piatti iconici dello Chef
95.

abbinamento vini, cinque calici
65.

'Testa, Mani, Cuore'

vi raccontiamo tutto di noi fino ad oggi
in dieci momenti
150.

abbinamento vini, sette calici
80.

'Think Green'

quattro piatti vegetariani
seguendo le stagioni
85.

abbinamento vini, quattro calici
55.

*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
70.

Carpaccio di scampi

foie gras marinato
gel di cipolla rossa
33.

Speck di ricciola

mele, rafano
28.

Triglia

ceviche, cavolfiori
nachos
28.

Seppioline arrosto

bagna cauda
ricci di mare
puntarelle
28.

Primi Piatti

Superspaghettone
'Carbonara di Mare 2006'
30.

Tortelli di cernia
zuppa di pesce
30.

Ravioli di broccoletti
alici, tartufo
30.

Risotto
scampi, limone
aglio nero, ricci di mare
30.

Pappardelle
lepre al cocchio
30.

Secondi Piatti

Pescato del giorno
puré di patate, carciofi
salsa alle vongole
45.

Quinto quarto di rana pescatrice
testa, fegato, stomaco, coda
45.

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

Piccione
in cinque mosse
45.

‘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