

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
JUNIOR RESTAURATORS

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
90.

'Think Green'

cinque piatti vegetariani
seguendo le stagioni
95.

abbinamento vini, cinque calici
65.

*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

Per Me Crudo

12 creazioni dal mare
80.

Carpaccio di Scampi

foie gras marinato
gel di cipolla rossa
33.

Insalata di Mare

2022
31.

Sandwich di Triglia

misticanza aromatica
sorbetto di peperone arrosto
31.

Seppia

fagiolini, pesche
31.

Primi Piatti

Spaghettone

cannocchie, bottarga
rughetta
30.

Gnocchi di Seppia

bagna cauda, seppia
'nduja, ostrica
30.

Risotto

ibisco, burro alla vaniglia
gole di pesce alla brace
senape
30.

Ravioli

cacio e pepe
alici, fiori di zucca
polvere d'arancio
30.

Cappellacci di Faraona

burro al cesanese, verdure
pecorino affumicato
30.

Secondi Piatti

Pescato del Giorno
pil-pil al lime
gazpacho di mare
46.

Zuppa di Pesce
bruschetta, harissa
50.

Baccalà
a Roma
46.

Piccione
in cinque mosse
48.

‘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