



**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*

## Degustazioni

### **'Primi Passi'**

percorso degustazione di cinque portate  
140.

abbinamento vini, cinque calici  
75.

### **'Testa, Mani, Cuore'**

vi raccontiamo tutto di noi fino ad oggi  
in dieci momenti  
180.

abbinamento vini, sette calici  
100.

### **'Think Green'**

cinque piatti vegetariani  
seguendo le stagioni  
140.

abbinamento vini, cinque calici  
75.

*I menu sono da intendersi per tutto il tavolo.*

*È possibile ordinare à la carte  
un minimo di due portate per persona.*

*Secondo cestino di pane  
5.*

## Antipasti

**Zuppa di mare**  
‘nudo e crudo’  
60.

**Carpaccio di gamberi**  
foie gras marinato  
gel di cipolla rossa  
40.

**Sandwich di triglia**  
misticanza aromatica  
salsa agro-dolce-piccante  
36.

**Seppie arrosto**  
friggitelli  
limone bruciato  
salsa al nero  
36.

## Primi Piatti

### **Tubetto**

in zuppa di pesce  
35.

### **Gnocchi**

di seppia  
'nduja, bagnacauda moderna  
pecorino romano  
38.

### **Ravioli**

di broccoletti  
alici, tartufo nero  
38.

### **Risotto**

rughetta, ostrica  
pesce di scoglio, lait brusc  
36.

### **Pappardelle**

alla lepre, pere al vino  
pecorino affumicato  
38.

## Secondi Piatti

### **Tataki**

di pesce azzurro  
pomodoro, capperi  
salsa alla cacciatora  
48.

### **Pesce del giorno**

guazzetto di mare  
pil-pil alle alghe  
48.

### **Zuppa di pesce**

Per Me  
55.

### **Piccione**

in cinque mosse  
52.

*‘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*