



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.*

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.

Seppia
topinambur, aglio nero
pan di cozze
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

capra, cavolo
ostrica, mela
36.

Pappardelle

alla lepre, pere al vino
pecorino affumicato
38.

Secondi Piatti

Ricciola
funghi
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