

per me
GIULIO TERRINONI
— ROMA —

Giulio Terrinoni

Dessert

Panpepato

cannolo di cioccolato, composta di mandarino,
frutta secca, gelato alla gianduia

25.

Fragola e basilico

salsa e insalatina di fragole, meringhe, gelato al basilico

25.

Orient Express

sablé alle mandorle, cremoso di cioccolato al caramello,
marmellata di kumquat, gelato al caffè

25.

Il Gran Bigné del Per Me

consigliato per due persone

50.

Selezione di formaggi Per Me

25.

Abbinamento vini

Sauternes 2019

Chateau Les Justices

22.

Malvasia di Bosa 2016

G.B. Colombu

25.

Fronholz V.T. de Gewürztraminer 2018

Domanine Ostertag

30.

Porto Vintage 2014

Quinta do Noval

40.

‘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.

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.