



**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*

## **Degustazione**

*I menu sono da intendersi per tutto il tavolo*

### **‘Primi Passi’**

percorso degustazione di cinque portate

140.

abbinamento vino, cinque calici

75.

### **‘Testa, Mani, Cuore’**

vi raccontiamo tutto di noi fino ad oggi in dieci momenti

180.

abbinamento vino, sette calici

100.

### **‘Think Green’**

cinque piatti vegetariani seguendo le stagioni

140.

abbinamento vino, cinque calici

75.

Piatto storico in aggiunta, se desiderate

### **Carbonara di Mare 2006**

20p.p. | minimo per due persone

## **Alla carta**

*Minimo due portate per persona*

### **Antipasti**

Zuppa di mare 'nudo e crudo'

60.

Carpaccio di gamberi, foie gras marinato, gel di cipolla rossa

40.

Triglia cotta-cruda, alla cacciatora

36.

Merluzzo, salsa speziata, aceto balsamico, asparagi

36.

### **Primi Piatti**

Maccheroni, in zuppa di pesce

35.

Gnocchi di seppia, 'nduja, bagnacauda moderna

38.

Ravioli 93.3

38.

Risotto, caprino, sconciogli in gremolada, salsa d'arrosto

36.

Pappardelle alla lepre, pere al vino, pecorino affumicato

38.

### **Secondi Piatti**

Pesce del giorno, guazzetto, pil-pil, crostatina alle vongole

48.

Roastfish di ricciola, variazione di funghi

48.

Declinazione di Crostacei

70.

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*