



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

Crudo, 8 creazioni dal mare
90.

Mare forza 8, al vapore
60.

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

Triglia cotta-cruda, alla cacciatora
36.

Seppiolina arrosto, friggirelli, limone bruciato
36.

Primi Piatti

Tagliolino tiepido, estratto di crostacei, verdure
35.

Gnocchi di seppia, 'nduja, bagnacauda moderna
38.

Ravioli 93.3
38.

Risotto, caprino, sconcioli 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