



***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 ricerca di una grande materia prima, 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**".*

***Per Me** is the summary of professional and personal experiences  
by **Chef Giulio Terrinoni**, dedicated to a new concept entirely created for  
the guest.*

*A cuisine focused on finding a great raw material, on the enhancement of  
catch of the day and of a daily and expressed culinary attitude.*

***Per Me** is the cuisine of Giulio Terrinoni,  
modulated only "**Per Voi**".*

## *Pasqua 2018*

*La colazione di Pasqua Per Me*

*Diplomatico di fegatini di pollo  
Zabaione al vecchio Samperi, sale alle erbe*

*Tartelletta con Coratella  
Crema di cipolla, carciofi fritti*

*Pappardelle  
Sugo di Piccione, salsa harissa, pistacchi*

*Bomboloni  
Ripieni di Faraona, burro al Cesanese, asparagi selvatici,  
pecorino affumicato*

*Agnello in porchetta  
Carciofi alla brace, ricotta frita, bagna caua*

*Ricordo di Ricotta e Caffè*

*Coccole finali*

130.

*Il prezzo del menu non include le bevande*

## *Easter 2018*

### *Easter Breakfast at Per Me's*

*Chicken livers Diplomatico*  
*Vecchio Samperi zabaione, herbs salt*

*“Coratella” Tartlet*  
*Onion cream, fried artichokes*

*Pappardelle*  
*Pigion, harissa sauce, pistachio*

*Bomboloni*  
*Stuffed with Guinea Fowl, Cesanese butter, wild asparagus,*  
*smoked pecorino*

*Porchetta Lamb*  
*Artichokes, fried ricotta, bagna cauda*

*Memories from ricotta and coffee...*

*Petit four*