



AQUA
CROA

il menu

**un'esperienza attraverso la follia
per ritrovare la stabilità nel gusto.**

INTRO DUZIONE IN DUZIONE

Introduzione. Primo passo nella follia di Giuliano. Verrete accompagnati e educati a un diverso modo di gustare.

**110 euro
abbinamento vini
4 portate 60€
6 portate 80€**



Sperimentazione. Avete gli strumenti di base, ora si comincia a provare. Lasciati andare: cadi, scivola, gusta.

145 euro
abbinamento vini
80€



**La follia il gusto la perdizione il genio
la precisione i sensi il vuoto l'acidità
la natura la sperimentazione l'inetto**

**170 euro
abbinamento vini
100€**

La Carta Crua, così classica e “originaria” è per lo chef radice e saldo ancoraggio alla realtà, il perfetto contraltare alla sregolatezza dei menù, un contrasto che rispecchia l’anima bipolare dello chef che oscilla continuamente fra rigore e follia.

Ostriche con panna acida, olio siciliano al fumo, mais viola, brassica juncea e pan brioche. 40

Il Carpaccio di Fassona con salsa all’uovo al limone, pepe tonnato e insalata all’aceto balsamico di clinton 40

Primi

Risotto al tartufo bianco toscano con olio extra vergine di oliva siciliano. 50

Canederli carne con Tigrinto in doppio brodo ristretto di carne. 35

Spaghetti con astice 50

Secondi

Branzino nostrano, fegato di seppia e spinaci all'italiana. 40

Il colombaccio con il suo succo di carne, tartare di camoscio con colatura e tuberina. 45

Dessert

Il tiramisù tradizionale italiano con savoiardi di nostra produzione 15

Crema carbonizzata, scorza di lime, caffè jamaica e polipodio. 15

Extra

Il Caglio di Capretto 17

Tartufo bianco 7 euro al grammo