



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.

**115 euro, 10 portate
Abbinamento vini:
4 portate 60€
6 portate 80€**



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

**150 euro, 11 portate
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**

**175 euro, 16 portate
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.

Animella di abbacchio con salsa di carne, pan brioches, pepe messicano tonnato, crema di pistacchio

45

Seppia nostrana cruda a julienne con insalata all’aceto balsamico di ‘clinton’, mandorla al fico, peperone piquillo

40

Primi

Risotto al plancton con polvere di caffè d’alga

45

Linguine ai funghi porcini di Roncegno, burro di malga, peperoncino ‘acrata’ di mr. Pino e olio intenso siciliano

40

Secondi

Costolette di yarling con succo di carne, radicchio dell'orso, tartare con colatura alici di Cetara.

45

Mazzancolle arcobaleno, panna acida, crauti di mais, crema alla regina dei prati

45

Dessert

Tiramisu tradizionale con savoiardi fatti da noi e caffè torrefazione

Giamaica 15

Tortino con cioccolato guatemalteco 73% dal cuore morbido con gelato alla vaniglia dello Srilanka. 15

Extra

Il Caglio di Capretto 17

Il 100% dell'energia che utilizziamo proviene da fonti rinnovabili.