



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.

Antipasti

Carpaccio di fusone marinato in salsa teriaky con crema al pistacchio, velo di seppia nostrana e raperonzolo di Villaga

45

“Aqua Cotta” crema di garusoli della laguna con burro alle trombette nere, mazzancolle arcobaleno e polenta soffiata

45

Primi

Risotto carnaroli zafferano con zenzero, arancia, acqua di cozze, peperoncino “acrata” e polvere di caffè d’alga

45

Ravioli ripieni di “folaga” con crema di fasolari del medio adriatico, burro di malga, nero di seppia e kefir lime

45

Secondi

Costoletta di cinghiale da latte con olio all' aringa affumicata
cardamomo e succo di carne

45

Capasanta nostrana e le sue trippe con crema di mandorla e olio al
fico

45

Dessert

“Lo strudel” gelato alla vaniglia coagulato dalla riduzione di
limone, polvere di grano arso, uvetta di Zibibbo, mela
aromatizzata alla cannella

15

Crema carbonizzata con caffè torrefazione “Giamaica”, zest di lime
e radice di polipodio

15

Extra

Tartufo bianco 9

Il Caglio di Capretto 17

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

The Aqua crua chart, so classic and original, is for the chef root and firm anchor to reality, the perfect counterbalance to the unruliness of the menus, a contrast that reflects the bipolar soul of the chef who constantly oscillates between rigor and madness.

STARTERS

Lamb sweetbread, brioche, mexican tuna pepper cream and queen of the meadows sauce

45

Raw local cuttlefish with almond and fig oil, salad with "clinton" balsamic vinegar, bamboo shoot

45

FIRST COURSES

Risotto with Sardinian saffron pistils, cold extracted, from San Gavino Monreale

45

Spaghetti "Mancini" pasta factory with chanterelles from Roncegno Terme, mountain butter, "Acrata" chilli pepper Mr. Pine and intense Sicilian oil

40

SECONDS

Sirloin with meat juice, "bear radicchio", tartare with Cetara anchovy sauce and tuberina root

45

Local scallop with its tripe, Italian-style spinach and ruta бага

45

DESSERT

“Our strudel” sour vanilla ice cream, burnt wheat powder, Zibibbo raisins, cinnamon flavored apple

15

Charred cream with “Giamaica” roasted coffee, lime zest and “polipodio” root

15

EXTRA

White truffle

9

Kid Rennet

17

100% of the energy we use comes from renewable sources