



AQUA
CROA

il menu

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

INTRO DUZIONE AL MIRTA AL MIRTA AL MIRTA

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, pan brioche, pepe messicano tonnato e regina dei prati 45

Seppia nostrana cruda con mandorla e fico, insalata con aceto balsamico di clinton, tricoma viola 45

Primi

Risotto al zafferano sardo di San Gavino Monreale 45

Spaghetti Senatore cappelli alle Finferle di Roncegno, burro di malga, peperoncino acrata mr. Pino e olio intenso siciliano 40

Secondi

Costolette di capriolo con succo di carne, radicchio dell'orso, e tartare con colatura alici di cetara, fungo russola
45

Capasanta nostrana con le sue trippe ,spinaci all italiana e fungo barbone
45

Dessert

Tiramisù tradizionale con savoiardi fatti da noi e caffè macinato
15

Crema carbonizzata con caffè giamaica , lime e radice di polipodio
15

Extra

Tartufo bianco
10

Il Caglio di Capretto

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.

urawn, sour cream and cuttlefish tartar

Juiced lamb sweetbreads with brioches bread, pepper leaf with tuna sauce, meadow queen cream.

with Clinton balsamic vinegar salad, and atriplice with peach bitters

FIRST COURSES

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

Spaghettone senatore cappelli with sea snails, intense fruity oil and acrata chili by Mr. Pino

SECOND COURSES

Venison sirloin with meat juice, Maria tonnata, pistachio and tartar with anchovy drippings

Raw cuttlefish nostrana, almond and fig oil, spinach and marinated anchovies

DESSERT

Traditional tiramisu with homemade ladyfingers and Jamaica roast coffee

Cake with 73% Guatemalan chocolate with a soft heart with Srilanka vanilla ice cream

EXTRA

Kid rennet

100% of the energy we use comes from renewable sources