



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 vitello di capriolo marinato in salsa teriyaki con crema al pistacchio, velo di seppia nostrana

50

“Aqua Cotta”: crema di garusoli della laguna, lattuga di mare con burro alle trombette nere, seppia e polenta soffiata

50

Primi

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

45

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

45

Secondi

Alzavola con emulsione allo “scopeton” cardamomo e paprika dolce

50

Seppia nostrana con mandorla e olio di foglie di fico ed i suoi fegati

50

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

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

Carpaccio of hunted deer calf marinated in teriyaki sauce with pistachio cream, veil of local cuttlefish

45

“Aqua Cotta” cream of lagoon snails with black trumpet butter, imperial prawn and fried puffed polenta

45

FIRST COURSES

Sardinian saffron carnaroli risotto with ginger, orange juice, mussel water, “acrata” chili pepper and seaweed coffee powder

45

Ravioli stuffed with coot with cream of razor clams from the middle Adriatic, alpine butter, squid ink and lime kefir

45

SECONDS

Hunted wild deer cutlet with smoked herring oil, cardamom and smoked paprika

45

Local scallop and its tripe with almond cream and fig leaf oil

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

Black truffle from Norcia

5

Kid Rennet

17

100% of the energy we use comes from renewable sources