



AQUA  
CROA

**il menu**

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

# INTRO DUZIONE PRIMO PASSO

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

100 euro  
**abbinamento vini  
sessanta euro**



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

135 euro  
**abbinamento vini  
ottanta euro**



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

160 euro  
**abbinamento vini  
cento euro**

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

## **Antipasti**

Tartare di manzo classica: 30

sale, pepe verde in grani, cipolla dolce, acciughe, olio extra vergine, tuorlo d’uovo, senape, tabasco, prezzemolo, ketchup, cetriolini, maionese e peperoncino

L’illusione 30

Avanotti 30

## **Primi**

Lo Spaghetto al pomodoro 32

Il Riso alla parmigiana 27

Il Riso 27

Lo Spaghetto 25

## **Secondi**

Il Calamaro 30

Il Vitello Tonnato 30

Il Colombo 42

## **Dessert**

La Crema 15

L'Uovo 15

Il tiramisù 15

## **Extra**

Il Caglio di Capretto

17