



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

Primi

Lo Spaghetto al pomodoro 32

Il Riso alla parmigiana 27

Il Riso 27

Secondi

Il Tamarindo 37

Il Colombaccio 40

Dessert

La Crema 15

Extra

Il Caglio di Capretto 17