



AQUA
CROA

il menu

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

INTRO DUZIONE NELLA FOLLIA DI GIULIANO

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,
un contrasto che rispecchia l’anima
bipolare dello chef che oscilla
continuamente fra rigore e follia.**

Antipasti

Le Mazzancolle 40

Il Carpaccio di Manzo 40

Primi

Le Tagliatelle al Ragù di Selvaggina 30

Il Riso alla parmigiana 30

Secondi

La Sogliola alla Mugnaia 40

Le Costolette di Capriolo 40

Dessert

La Creme Brulee 15

Il Tiramisù 15

Extra

Il Caglio di Capretto 17