



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.

**100 euro
abbinamento vini
4 portate 60€
6 portate 80€**



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

135 euro
**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**

**160 euro
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

Le Ostriche Gillardeau 40

Il Carpaccio di Manzo 40

Primi

Ravioli di carne burro e salvia 25

Il Riso al Parmigiano 30

Secondi

La Sogliola alla Mugnaia 40

La Quaglia 40

Dessert

Il Tiramisù 15

La Creme Brulee 15

Extra

Il Caglio di Capretto 17

