



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.

**110 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.**

145 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**

**170 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

Il Carpaccio Cipriani di Manzo Piemontese, con salsa all’uovo al limone con seppia, insalata con aceto balsamico di Clinton 40

Lumache raccolte in Trentino alla Bourghuignonne con Pan Brioche, regina dei prati 30

Primi

Risotto al tartufo bianco con olio extra vergine 50

Ravioli di carne con burro di alpeggio 35

Canederli di pane raffermo, speck di Tigrinto in doppio	
Brodo	30

Secondi

La crudité di cappasanta nostrana con le sue trippe e spinaci all'italiana	30
---	----

La Costoletta di Yarling, tartare e pepe al pistacchio	45
--	----

Dessert

Il tiramisù tradizionale italiano con savoiardi di nostra produzione	15
---	----

Il Tortino al Cioccolato	15
--------------------------	----

Extra

Il Caglio di Capretto	17
-----------------------	----

Tartufo bianco	7
----------------	---