



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.**

Alici marinate, seppia cruda nostrana a julienne con olio e grappa Capovilla.	40
Il “Carpaccio di Fassona” con salsa all’uovo al limone, loto tonnato e insalata all’aceto “balsamico di clinton”	40
Ostriche Gillardeau con panna acida, bamboo d’acqua e loto tonnato.	50

## **Primi**

Risotto al tartufo nero invernale toscano con olio extra vergine di oliva siciliano.	45
Spaghettoni di grano senatore Cappelli con lumachine i mare	40
Canederli carne con Tigrinto in doppio brodo ristretto di carne.	35

## **Secondi**

Astice nostrano, spinaci all'italiana, chela fritta e sorbetto alla patata. 60

Quaglia, senape cinese, tartare di camoscio con colatura di alici. 45

## **Dessert**

Il tiramisù tradizionale italiano con savoiardi di nostra Produzione. 15

Tortino con cioccolato guatemalteco 73% dal cuore morbido con gelato alla vaniglia dello Srilanka. 15

## **Extra**

Il Caglio di Capretto 17

Tartufo nero pregiato 5 euro al grammo