



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.

Tartare classica, maionese, capperi, acciughe, mostarda di zucca, pan brioche e insalata all’aceto “balsamico di clinton” 40

Animelle di abbacchio , raperonzoli selvaggi, polvere di cavolo viola, 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 aglio, olio e peperoncino. 35

Secondi

Costoletta di daino, con succo di carne, tuberina croccante e tartare con colatura di alici. 45

Tartare di mazzancolle, spinaci all'italiana, sorbetto di batata e crema di pistacchio con olio al fumo. 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 5euro al grammo