



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.**

Lumache di terra al burro aromatizzato alla melissa con pan brioche, alici marinate e foglia della madonna tonnata. 35

Animelle di abbacchio al succo di carne con insalata all’aceto balsamico di ‘clinton’, crema alla regina dei prati e atriplice rossa con bitter alla pesca. 50

## **Primi**

Risotto ai pistilli di zafferano sardo, estratti a freddo, di San Gavino Monreale. 50

Spaghettoni senatore cappelli con lumachine di mare, olio fruttato intenso e peperoncino acrata di Mr.Pino. 40

## **Secondi**

Controfiletto di daino con succo di carne, foglie di faggio alla mandorla e olio al fico, loto tonnato, e tartare con colatura alici. 45

Ostrica Gillardeau, spinaci al burro, tossillagine al pistacchio e tartare di scampi. 50

## **Dessert**

Tiramisu tradizionale con savoiardi fatti da noi e caffè torrefazione Giamaica 15

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

## **Extra**

Il Caglio di Capretto 17