



AQUA
CROA

il menu

**un'esperienza attraverso la follia
per ritrovare la stabilità nel gusto.**

INTRO DUZIONE AL CORSO

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.

Seppia cruda a julienne al distillato Capovilla, con pan brioches, crema di peperone dolce e foglie erba della madonna al pistacchio.

60

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

Mazzancolle arcobaleno, spinaci al burro, salsa ceviche e tossillagine alpina. 45

Dessert

Tiramisu tradizionale con savoiardi fatti da noi e caffè Giamaica 15

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

Extra

Il Caglio di Capretto 17