



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.**

**115 euro, 10 portate  
Abbinamento vini:  
4 portate 60€  
6 portate 80€**



**Sperimentazione. Avete gli strumenti di base, ora si comincia a provare. Lasciati andare: cadi, scivola, gusta.**

**150 euro, 11 portate  
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**

**175 euro, 16 portate  
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.**

Ostrica Gillardeau, panbrioches, papavero in agrodolce e panna acida

50

Lumache di montagna con burro alle erbe con insalata all’aceto balsamico di ‘clinton’, crema alla regina dei prati e atriplice rossa con mandorla e fico.

35

## **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**

Costoletta di daino con succo di carne, maria tonnata, pistacchio, e tartare con colatura alici. 45

Scampi del medio adriatico, panna acida, spinaci e radicchio dell'orso. 60

## **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