



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.**

Mazzancolla arcobaleno, panna acida, maria mandorla, pistacchio  
45

Lumache di montagna con burro alle erbe con insalata all’aceto balsamico di ‘clinton’, crema alla regina dei prati, inflorescenza di giglio  
35

### **Primi**

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

Spaghettone senatore cappelli al pomodoro 35

### **Secondi**

Costoletta di daino con succo di carne, maria tonnata, radicchio dell'orso, e tartare con colatura alici. 45

Capasanta nostrana, pan brioche, asparago sott'aceto, mandorla e fico

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

The Aqua crua chart, so classic and original, is for the chef root and firm anchor to reality, the perfect counterbalance to the unruliness

of the menus, a contrast that reflects the bipolar soul of the chef who constantly oscillates between rigor and madness.

Scampi del medio adriatico con Pan brioches, sour cream and cuttlefish tartar

Juiced lamb sweetbreads with Clinton balsamic vinegar salad, meadow queen cream and atriplice with peach bitters

#### FIRST COURSES

Risotto with Sardinian saffron pistils, cold extracted, from San Gavino Monreale

Spaghettone senatore cappelli with sea snails, intense fruity oil and acrata chili by Mr. Pino

#### SECOND COURSES

Venison sirloin with meat juice, Maria tonnata, pistachio and tartar with anchovy drippings

Raw cuttlefish nostrana, almond and fig oil, spinach and marinated anchovies

#### DESSERT

Traditional tiramisu with homemade ladyfingers and Jamaica roast coffee

Cake with 73% Guatemalan chocolate with a soft heart with Srilanka vanilla ice cream

#### EXTRA

Kid rennet

