



# AQUA CROA

**il menu**

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

# INTRO- DUZIONE INTRA- DUZIONE

**Introduzione. Primo passo nella follia di Giuliano. Verrete accompagnati e educati a un diverso modo di gustare.**

**120 euro, 10 portate  
Abbinamento vini:  
4 portate 65€  
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.**

### **Antipasti**

“Aqua Cotta” : crema di garusoli della laguna, lattuga di mare con  
burro, polvere di trombette nere con mazzancolla e polenta soffiata  
45

Carpaccio di sottile di capriolo, salsa teriyaki , crema di pistacchio  
astice e pane fritto all'aneto 45

### **Primi**

Risotto carnaroli allo zafferano di San Gavino Monreale, succo  
d'arancia, acqua di cozze, peperoncino “acrata” 45

Ravioli ripieni di folaga con crema di fasolaro del medio adriatico, burro di malga, e kefir lime

45

## **Secondi**

Costoletta di cinghiale con emulsione allo “scopeton”, cardamomo paprika dolce affumicata e semi misti

50

Capasanta nostrana scottata con mandorle siciliane e olio di foglie di alloro 50

## **Dessert**

“Lo strudel” gelato alla vaniglia coagulato dalla riduzione di limone, polvere di grano arso, uvetta di Zibibbo, mela aromatizzata alla cannella

15

Crema carbonizzata con caffè torrefazione “Giamaica”, zest di lime e radice di polipodio 15

## Extra

Il Caglio di Capretto

17

Il 100% dell'energia che utilizziamo proviene da fonti rinnovabili.

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.

### STARTERS

Carpaccio of hunted deer calf marinated in teriyaki sauce with pistachio cream and escape

45

“Aqua Cotta” cream of lagoon snails with black trumpet butter, prawn and fried puffed polenta

45

### FIRST COURSES

Sardinian saffron carnaroli risotto with ginger, orange juice, mussel water, “acrata” chili pepper and seaweed coffee powder

45

Ravioli stuffed with coot with cream of razor clams from the middle Adriatic, alpine butter, squid ink and lime kefir

45

## SECONDS

Hunted wild deer cutlet with smoked herring oil, cardamom and smoked paprika

45

Local cuttlefish with almond cream and fig leaf oil

45

## DESSERT

“Our strudel” sour vanilla ice cream, burnt wheat powder, Zibibbo raisins, cinnamon flavored apple

15

Charred cream with “Giamaica” roasted coffee, lime zest and “polipodio” root

15

## EXTRA

Kid Rennet

17

100% of the energy we use comes from renewable sources