



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.

**120 euro, 10 portate
Abbinamento vini:
4 portate 65€
6 portate 90€**



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,
tra rigore e follia.**

Antipasti

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

Carpaccio di muflone, salsa teriyaki, crema di pistacchio, astice e pane fritto all’aneto 45

Primi

Risotto carnaroli al plancton, acqua di cozze, succo di arancia e caffè di cavolo riccio 45

Ravioli ripieni di folaga con crema di fasolaro del medio adriatico, burro di malga e kaffir lime 45

Secondi

Costoletta di capriolo emulsione allo “scopeton”, cardamomo paprika dolce affumicata e semi misti 50

Capasanta cruda, nostrana della Laguna, con crema di mandorle siciliane e olio di foglie di alloro 50

Dessert

Lo “Strudel”, gelato alla vaniglia mantecato con riduzione di limone, uvetta di zibibbo, polvere di grano arso e mela cerata alla cannella 15

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

Extra

Il Caglio di Capretto 17

**Aqua Crua's à la carte Menu,
so classic and original,
represents for the Chef root
and firm anchory to reality,
the perfect counterbalance
to the unruliness of the menus,
a contrast that reflects
the bipolar soul of the Chef
who constantly moves
between
rigor and madness.**

Starters

“Aqua Cotta”: cream of murix lagoon snails with black trumpet mushrooms powder, prawns and fried puffed polenta

45

Carpaccio of wild muflon, teriyaki sauce, pistach cream, lobster and dill fried bread

45

First courses

Plankton carnaroli risotto with mussel water, orange juice and black kale powder

45

Coot stuffed ravioli with Adriatic cockle cream, alpine butter and kaffir lime

45

Second Courses

Wild roe deer cutlet with smoked sardin oil “scopeton”, cardamom, smoked paprika and mixed seeds. 45

Raw scallop of Venetian Lagoon with sicilian almond cream and laurel leaves. 45

Dessert

“Our strudel”: vanilla ice cream, lemon reduction, Zibibbo raisins, cinnamon flavored waxed apple and burnt grain powder 15

Charred cream with “Giamaica” roasted coffee, lime zest and polipody root 15

Extra

Kid rennet 17