



AQUA CROA

il menu

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

INIZIA L'AZIONE INIZIA L'AZIONE

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

125 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.

155 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
180 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, mazzancolla e polenta 45

Erba della Madonna, salsa tonnata, capperi di tarassaco e shilajit 35

Primi

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

Raviolo di folaga, ostrica, burro e keffir lime 45

Secondi

Filetto di yearling, crema di fegato di seppia, porcini di montagna
50

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

Tartufo nero estivo

4 euro/g

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

**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 muri x lagoon snails whit black
trumpet mushroom 45

Maria leaf,tuna sauce,dandelion cappers and shilajit 35

First courses

Plancton carnaroli risotto with mussel water, orange juice and black
kale powder 45

Coot raviolo,oyster,butter and keffir lime 45

Second Courses

Yearling fillet, cuttlefish liver cream and porcini mushroom
50

Raw scallop of Venetian Lagoon with sicilian almond cream and
fig 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

Black Truffle 4 euro/g

100% of the energy we use comes from renewable sources