# AQUA CRUA

## il menu

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

# ZONA ZONA

**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

Ostrica Gillardeau con panna acida, olio al fumo e orzo

45

Foglia di pepe messicano, salsa tonnata, cappero di tarassaco e shilajit

35

## Primi

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

Raviolo con ripieno di folaga, crema di ostrica,burro e kaffir lime 45

## Secondi

Colombaccio con salsa al lievito di birra bruciato

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 Bianco 10 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

Gillardeau oyster, sour cream, barley 45

Pepper leaf,tuna sauce,dandelion cappers and shilajit 35

## First courses

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

Raviolo with Folaga, oyster cream, butter and kaffir lime 45

## Second Courses

Wild pipigeon with brewer’s yeast sauce 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

White Truffle 10 euro/g

100% of the energy we use comes from renewable sources