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

Aqua cotta : crema di garusoli della laguna,lattuga di mare con burro,polvere di funghi trombette nere, astice e polenta

45

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

35

Primi

Risotto al plancton con acqua di cozze, succo di arancia, zenzero e peperoncino 45

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

Secondi

Costoletta 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

“Aqua cotta”: cream of muri x lagoon snails, with black trumpet mushrooms 45

Pepper leaf,tuna sauce,dandelion cappers and shilajit 35

First courses

Risotto with plancton, orange juice, mussel water, ginger 45

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

Second Courses

Firm venison chop, with burnt brewer’s yeast 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