



proposte al calice:

- champagne € 10,00
- metodo classico VALENTINO Elena 2017 P.R.D.M. € 7,00
- chardonnay 2018 Bio Tormaresca € 6,00
- rosé Tramari 2020 San Marzano € 6,00

i nostri menu degustazione servito esclusivamente per l'intero tavolo

Felice, pensaci tu 6 portate

Percorso degustazione selezionato dallo chef dal mare alla terra...

2 antipasti – 2 primi - secondo e dessert

€ 70,00 per persona (vini esclusi);
in aggiunta € 45,00 per abbinamento vini (5 etichette)

tradizione di famiglia 4 portate

melanzana[^], parmigiana con burrata di Andria, pomodoro cotto e freddo
tubettino, scampi [^], ceci neri[^] della murgia e spuma di patate
vitello[^], quinto quarto in doppia cottura, barbabietola, bietolina e caciocavallo
cassata[^] di Casa Sgarra e inebriata di Rum Agricole

€ 50,00 per persona (vini esclusi);
in aggiunta € 25,00 per abbinamento vini (3 etichette)

coperto € 3,00

acqua san pellegrino – panna € 3,00

caffè (gran espresso) Lavazza € 3,00

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE 1169/11

[^] Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

[^] Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati scongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.



menu alla carta

antipasti crudi

insalata da Amare crostacei crudi ^β [^] , panna acida, crispy di lampone e lime, yuzu	€ 20,00
carpaccio ^β [^] di pescato fresco del giorno crudo e cotto in acqua-sale	€ 20,00
ceviche di carne podolica [^] , guacamole e topinambour	€ 16,00
<ul style="list-style-type: none">• plateau royale, frutti di mare, caviale Baikal 10g e pinziomonio	€ 50,00 (ideale x 2pers.)
<ul style="list-style-type: none">• ostrica gillardeau® grandezza N.1 Bretagna	€ 8,00/cad.

antipasti caldi

melanzana [^] , parmigiana con burrata di Andria, pomodoro cotto e freddo	€ 14,00
calamaro [^] con mandorle di Toritto, cipollotto e il suo nero	€ 16,00
segreto di maialino [^] iberico, funghi cardoncello, tartufo [^] nero della murgia	€ 18,00

primi piatti

tjarin fatti in casa 32 tuorli, con i 5 pomodori e basilico	€ 14,00
gnocchi [^] scottati di sole patate, cime di zucchine e vongole	€ 16,00
spaghettoni con cicala [^] di mare, crema di peperone crusco e la sua cialda	€ 18,00
tubettino , scampi [^] , ceci neri [^] della murgia e spuma di patate	€ 18,00
ravioli [^] ripieni di caprino, di diversa forma, in zuppa mediterranea	€ 18,00
risotto alla milanese con tartare di scorfano [^]	€ 20,00

secondi piatti mare

triglia ^β alla pizzaiola , datterino giallo, olive leccine e origano	€ 22,00
baccala [^] morro , trippa fritta e piselli novelli in pignata	€ 24,00
capasanta [^] & foie gras [^] , topinambur e lattuga bruciata	€ 25,00

secondi piatti terra

vitello [^] , quinto quarto in doppia cottura, barbabietola, bietolina e caciocavallo	€ 20,00
maialino [^] da latte croccante al fumo, millefoglie di patate e porri	€ 22,00
faraona [^] pistacchio e yuzu	€ 22,00

coperto € 3,00

acqua san pellegrino – panna € 3,00

caffè (gran espresso) Lavazza € 3,00

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE 1169/11

^β Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

[^] Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati scongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.



dessert

pavlova al torroncino [^] , fragole cioccolato Tulakalum 72% Belize	€ 12,00
pannacotta [^] alle mandorle di Toritto, amarene e sale	€ 12,00
tiramisù [^] C.T.R. felice	€ 12,00
cassata [^] di Casa Sgarra e inebriata di Rhum Agricole	€ 12,00
“sporca-muss” [^] interpretato, limone candito e crema chantilly	€ 12,00

vini da meditazione - proposte al calice

- **Moscato d’Autunno** moscato d’Asti **€ 6,00**
- **Nugnes** moscato di Trani **€ 7,00**
- **11 filari** primitivo dolce naturale **€ 7,00**
- **sito dei fossili**, uve arneis stramature **€ 8,00**
- **ben ryè** passito di pantelleria Donna Fugata **€ 12,00**
- **Sauternes** Cahteau Gravas **€ 12,00**
- **Remember** semillon e sauvignon **€ 15,00**

coperto **€ 3,00** acqua san pellegrino – panna **€ 3,00** caffè (gran espresso) Lavazza **€ 3,00**

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE 1169/11

^ß Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

[^] Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati o surgelati, ai sensi dell’art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.