



## proposte per l'aperitivo:

- champagne € 13,00
- metodo classico € 10,00

## i menù degustazione servito esclusivamente uguale per l'intero tavolo

### menù di Felice, estro dello chef 7 portate emozionarsi, affidandosi all'estro dello chef

**caviale**, insala lollo, ciliegie disidratate, fresh-cream e perle di yuzu  
**scampone**<sup>^</sup> crudo, bagna càuda delicata, ibernazione di cocco, burrata i.g.p.  
**tortelli**, gamberi rossi crudi<sup>β-^</sup> seirass del fen bottone di prezzemolo e limone bruciato  
**ricci di mare**<sup>^</sup> e **tajarin** la Puglia verace ed il Piemonte tradizionale, tuorlo marinato in soia  
**triglia**<sup>^</sup>, carote bruciate e sedano rapa sotto sale  
**agnello**<sup>^</sup>, pomodorini arrostiti, bietola e crem de la crem di gorgonzola  
**dessert** a scelta dal menu dessert

€ 110,00 per persona (vini esclusi);  
in aggiunta, se si desidera, €60,00 per abbinamento vini (5 etichette)

### menù di Casa Sgarra 5 portate lo chef Felice segue la tradizione reinterpreta l'innovazione

**insalata da Amare** crostacei crudi<sup>β-^</sup>, e sashimi<sup>β-^</sup> fresh-cream, lampone e frizzy di lime, yuzu  
**melanzana**<sup>^</sup>, parmigiana con burrata i.g.p. di Andria, pomodoro cotto e freddo  
**tubettino**, scampi<sup>^</sup>, ceci neri<sup>^</sup> della murgia e nuvola di patate  
**ricciola**<sup>^</sup> con interpretazione di insalata cruda, cotta e abbrustolita con amarene  
**dessert** a scelta dal menu dessert

€ 75,00 per persona (vini esclusi);  
in aggiunta, se si desidera, €45,00 per abbinamento vini (4 etichette)

coperto € 4,00      acqua san pellegrino – panna € 4.00 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

<sup>β</sup> 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.

<sup>^</sup> 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.



## menù alla carta

- ostrica gillardeau® grandezza N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.
- caviale Baikal crostini di pane e burro salato € 35,00
- plateau royale, frutti di mare € 40,00  
(ideale x 2pers.)

## antipasti

- insalata da Amare crostacei crudi<sup>β-^</sup> e sashimi<sup>β-^</sup> fresh-cream, lampone, frizzly di lime € 25,00
- scampone<sup>^</sup> crudo, bagna càuda delicata, ibernazione di cocco, burrata i.g.p. € 30,00
- carpaccio<sup>β-^</sup> in tre espressioni, crudo, marinato e scottato € 25,00
- calamaro<sup>^</sup> con mandorle di Toritto, cipollotto e il suo nero € 24,00
- melanzana<sup>^</sup>, parmigiana con burrata i.g.p. di Andria, pomodoro cotto e freddo € 22,00
- segreto di maialino<sup>^</sup> iberico, con omaggio all'autunno, cardoncello e tartufo nero € 25,00

## primi piatti

- gnocchi<sup>^</sup> scottati di sole patate, cime di zucchine e vongole € 22,00
- tubettino, scampi<sup>^</sup>, ceci neri<sup>^</sup> della murgia e nuvola di patate € 25,00
- spaghettoni con cicala<sup>^</sup> di mare, maionese e cialda di peperone crusco € 25,00
- ricci di mare<sup>^</sup> e tajarinla Puglia verace ed il Piemonte tradizionale € 30,00
- risotto alla milanese, Trani a Milano, tartare di gallinella<sup>^</sup> e ragù di scorfano<sup>^</sup> € 25,00 (min.2 pers.)
- spaghetto all'assassina, in tegame di corderite, affiancata da burrata i.g.p. € 25,00 (min.2 pers.)

## secondi piatti

- ricciola<sup>^</sup> con interpretazione di insalata cruda, cotta e abbrustolita con amarene € 28,00
- capasanta<sup>^</sup> scaloppa di foie gras<sup>^</sup>, zucca, topinambur e finocchi di campo € 32,00
- baccalà<sup>^</sup> millefoglie di patate sponzali zafferano e olive nolche € 28,00
- vitello<sup>^</sup>, quinto quarto in doppia cottura, barbabietola, bietolina e ciocavallo € 26,00
- faraona<sup>^</sup> pistacchio, spinaci e yuzu € 26,00

## dal carrello dei formaggi

- degustazione di formaggi con miele e cognà
- piccola degustazione 3 p € 15,00
- grande degustazione 6pz € 25,00

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

<sup>β</sup> 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.

<sup>^</sup> 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.