



## proposte per l'aperitivo:

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

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

### **menù Felice pensaci tu, 7 portate** **emozionarsi, affidandosi all'estro dello chef**

**caviale<sup>β</sup>**, insalata, **ostrica<sup>β</sup>** granita al gin  
**scampone<sup>α</sup>** crudo, bagna càuda delicata, ibernazione di cocco, burrata i.g.p.  
**ricci di mare<sup>α</sup>** e **tajarin** dalla Langa Piemontese alla Puglia Imperiale  
**pasta ripiena**, patate, seppioline e provolone  
**triglia<sup>α</sup>** in sandwich e crema di carote bruciate  
**scaloppa di foie gras<sup>α</sup>**, pan brioche e arance del gargano  
**dessert** a scelta dal menu dessert

€ 120,00 per persona (vini esclusi);  
in aggiunta, se si desidera, €65,00 per abbinamento vini (5 etichette)

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

**insalata da Amare** crostacei crudi<sup>β-α</sup> sashimi<sup>β-α</sup> fraiche-cream, lampone e frizzy di lime  
**melanzana<sup>α</sup>**, parmigiana con burrata i.g.p. di Andria, pomodoro cotto e freddo  
**tubettino**, scampi<sup>α</sup>, ceci neri<sup>α</sup> della murgia e nuvola di patate  
**ricciola<sup>α</sup>** doppia espressione di sedano rapa, osmosi di limone femminiello  
**dessert** a scelta dal menu dessert

€ 80,00 per persona (vini esclusi);  
in aggiunta, se si desidera, €50,00 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, chieda 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>α</sup> 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.



## menù alla carta

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

## antipasti

- insalata da Amare crostacei crudi<sup>β-^</sup> sashimi<sup>β-^</sup> fraiche-cream, lampone e frizzly di lime € 30,00
- parola al pescato<sup>^</sup>, carpaccio in diverse espressioni € 30,00
- scampone<sup>^</sup> crudo, bagna càuda delicata, ibernazione di cocco, burrata i.g.p. € 30,00
- capesante<sup>^</sup> cruda e cotta, lardo di Arnad e asparagi € 30,00
- baccalà<sup>^</sup>, crema di olive nolche, hummus e consommé € 28,00
- melanzana<sup>^</sup>, parmigiana con burrata i.g.p. di Andria, pomodoro cotto e freddo € 23,00

## primi piatti

- tubettino, scampi<sup>^</sup>, ceci neri<sup>^</sup> della murgia e nuvola di patate € 25,00
- pasta ripiena, patate, seppioline e provolone € 25,00
- ricci di mare<sup>^</sup> e tajarin dalla Langa Piemontese alla Puglia Imperiale € 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.)
- gnocchi, lumache rigatelle, tartufo nero pregiato della murgia e assoluto di cipolla € 25,00

## secondi piatti

- triglia<sup>^</sup> in sandwich e crema di carote bruciate € 30,00
- astice blu<sup>^</sup> alla catalana € 35,00
- porcino<sup>^</sup>, uovo e topinambur e profumo di tartufo € 30,00
- scaloppa di foie gras<sup>^</sup>, pan brioche e arance € 30,00
- guancia di vitello<sup>^</sup>, brasata in crosta di grissini e patate alla cenere € 30,00
- agnello<sup>^</sup>, pomodorini arrostiti, bietola e creme de la creme di gorgonzola € 30,00

## dal carrello dei formaggi

degustazione di formaggi con miele e cognà

piccola degustazione 3 p

€ 15,00

grande degustazione 6pz

€ 25,00

coperto € 4,00

acqua san pellegrino – panna € 4,00

caffè (gran espresso) Lavazza € 3,00

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chieda 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 decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.