



calice di aperitivo:

- champagne

€ 15,00

i menù degustazione servito esclusivamente uguale per l'intero tavolo

menù Estro di Felice, 8 portate **emozionarsi, affidandosi all'estro dello chef**

ostrica e caviale^β, mela granny smith e granita di gin Muma

scampone^Α crudo, bagna càuda delicata, ibernazione di cocco, burrata i.g.p.

ricci di mare^Α tajarin dal Piemonte alla Puglia

canocchie^Α, consommé di gallina, tortello di caciocavallo e polline

triglia^Α lattughino, mandorle

maialino iberico^Α su barbecue pugliese

blu del gargano e gelato al miele

brulèe di Felice Lagavulin e Liquirizia

€ 130,00 per persona (vini esclusi);

in aggiunta, se si desidera, €70,00 per abbinamento vini (6 etichette)

menù Casa Sgarra, 5 portate

lo chef Felice segue la tradizione, reinterpreta l'innovazione

insalata da Amare crostacei crudi^{β-Α} sashimi^{β-Α} fraiche-cream, lampone e frizzy di lime

melanzana^Α, parmigiana con burrata i.g.p. di Andria, pomodoro cotto e freddo

tubettino, scampi^Α, ceci neri^Α della murgia e nuvola di patate

ricciola^Α doppia espressione di sedano rapa, acidità di lamponi e more

cassata^Α di Casa Sgarra, inebriata di rhum Agricole

€ 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, 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.

^Α 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^β gillardeau® grandezza N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.
- caviale^β Baikal crostini di pane e burro salato € 35,00
- frutti di mare^β s.d., margherita^β di mitili neri, limone candito € 50,00
(ideale x 2pers.)

antipasti

- insalata da Amare crostacei crudi^{β-^} sashimi^{β-^} fraiche-cream, lampone e frizzly di lime € 30,00
- carpaccio[^] e caviale^β, insalata, e acqua di pomodoro € 30,00
- scampone[^] crudo, bagna càuda delicata, ibernazione di cocco, burrata i.g.p. € 30,00
- baccalà[^], crema di olive nolche e pappa di pomodoro € 30,00
- coniglio tonnato, cavolfiore e agrumi del gargano € 30,00
- melanzana[^], parmigiana con burrata i.g.p. di Andria, pomodoro cotto e freddo € 25,00

primi piatti

- tubettino, scampi[^], ceci neri[^] della murgia e nuvola di patate € 25,00
- pasta ripiena al sairass del fen, seppioline, prezzemolo e limone, provolone piccante € 25,00
- ricci di mare[^] tajarin dal Piemonte alla Puglia € 30,00
- gnocchi, tartufo nero pregiato, zucca e carciofi € 25,00
- risotto Trani a Milano, tartare di gallinella[^] e ragù di scorfano[^] zafferano € 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

- astice blu[^] in olio cottura con cime di rapa novelle € 35,00
- ricciola[^] doppia espressione di sedano rapa, acidità di lamponi e more € 30,00
- capesante[^] porcini[^], topinambur e profumi della murgia € 30,00
- vitello[^], guancia, spalla, filetto e coda su crema parmantier affumicata € 30,00
- agnello[^], pomodorini arrostiti, bietola e creme de la creme di gorgonzola € 30,00
- scaloppa di foie gras[^], confettura di arancia e cipolla di Acquaviva in pasta brik € 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, 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 decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.