



## proposte per l'aperitivo:

- champagne

€ 15,00

**il menù degustazione è** servito, esclusivamente, uguale per l'intero tavolo

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

**ostrica e caviale<sup>β</sup>**, mela granny smith e granita al gin

**scampone<sup>Α</sup>** crudo, bagna càuda delicata, ibernazione di cocco, burrata i.g.p.

**ricci di mare<sup>Α</sup>** tajarin dal Piemonte alla Puglia

**canocchie<sup>Α</sup> di mare**, tortello di caciocavallo e consommé di gallina

**triglia<sup>Α</sup>** crema di carote bruciate, mandorle

**maialino iberico<sup>Α</sup>** su barbecue pugliese e crem de la creme di podolica

**croccantino<sup>Α</sup>** al cioccolato bianco e mandorle, fonduta di cioccolato fondente

€ 120,00 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<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, acidità di lamponi e more

**cassata<sup>Α</sup>** 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

<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> siberiano Baikal crostini di pane e burro salato € 35,00
- frutti di mare<sup>β</sup> s.d., margherita<sup>β</sup> ostriche<sup>β</sup> con granita al gin, limone candito € 50,00  
(ideale x 2pers.)

## antipasti

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

## primi piatti

- tubettino, scampi<sup>^</sup>, ceci neri<sup>^</sup> 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<sup>^</sup> tajarin dal Piemonte alla Puglia € 30,00
- gnocchi, tartufo nero pregiato, zucca e salsiccia di vitella affumicata € 25,00
- risotto Trani a Milano, tartare di gallinella<sup>^</sup> e ragù di scorfano<sup>^</sup> 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<sup>^</sup> in olio cottura con cime di rapa novelle € 35,00
- ricciola<sup>^</sup> doppia espressione di sedano rapa, acidità di lamponi e more € 30,00
- capesante<sup>^</sup> porcini<sup>^</sup>, topinambur e profumi della murgia € 30,00
- vitello<sup>^</sup>, guancia, spalla, filetto e coda su crema parmantier affumicata € 30,00
- agnello<sup>^</sup>, pomodorini arrostiti, bietola e creme de la creme di gorgonzola € 30,00
- scaloppa di foie gras<sup>^</sup>, pan brioche, confettura di arancia candita € 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

<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.