



proposta per l'aperitivo al calice:

- 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^β, granita al Campari, insalatina estiva

'82 Anno dei top player, cocktail di gamberi[^] e mazzancolle[^] con hamburger di tonno[^]

back to black, tajarin, tagliatella di seppioline[^] e bottarga

foie gras[^] in pasta di grano arso e **barbabietola** in nuvola

capasanta[^], cannellini al limone e cioccolato al lampone

l'affumicato, maialino[^], salsiccia[^], tartufo e creme de la creme di zola dolce

croccantino[^] 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 **i piatti iconici e storici dello chef**

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

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

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

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

cassata[^] 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, chieda 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.



menù alla carta

- ostrica^β gillardeau® grandezza N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.
- caviale^β siberiano Baikal crostini di pane e burro salato € 35,00
- frutti di mare^β s.d., margherita^β ostriche^β con granita al gin, 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
- scampone[^] crudo, bagna càuda delicata, ibernazione di cocco, burrata i.g.p. € 30,00
- capasante[^], cannellini al limone e cioccolato al lampone € 30,00
- baccalà[^] peperone e friggirelli, pomodoro con la sua pappa € 30,00
- coniglio[^] e tonno[^] tonnato € 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
- ricci di mare[^] tajarin dal Piemonte alla Puglia € 30,00
- linguine lupini[^] peperoncino candito, prezzemolo e limone € 25,00
- leggerezza d'estate, gnocchi di patate, cime di zucchine, mandorle e gamberi bianchi € 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[^] pompelmo rosa e cipolla al sale € 40,00 (min.2 pers.)
- rombo[^] alla mugnaia estiva € 30,00
- ricciola[^] doppia espressione di sedano rapa, acidità di lamponi e more € 30,00
- manzo[^] e guancia[^] laccato, pepe verde, radicchio e cipolla di Acquaviva dolce € 30,00
- agnello[^] pomodorini arrostiti, bietoline e creme de la creme di zola € 30,00
- scaloppa di foie gras[^] pan brioche, frutto della passione € 35,00

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 scongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.