



aperitivo al calice:

- champagne € 15,00
- metodo classico € 12,00

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

menù Estro, Felice pensaci tu!!! 7 portate emozionarsi, affidandosi all'ESTRO dello chef

scorfano[^] - ricci di mare[^] in acqua-sala, cocco ibernato e radicchio di Castelfranco Veneto
ostrica^β barbabietola e kiwi, zuppa di miso tiepida
anguilla[^] affumicata nel plin, tapioca e brodo di alghe
mare, verde mare pasta mista con cozze^β e provolone del Monaco
scampone[^] pesto di olive nolche, crema di cacio e pepe
piccione[^], petto - coscia, millefoglie di patate e verza
soufflé[^] al lampone, crema al cioccolato e gelato al caramello

€ 130,00 per persona (vini esclusi);
in aggiunta, se si desidera, €75,00 per abbinamento vini (6 etichette)

i Grandi Classici di Casa Sgarra, 5 portate **i piatti iconici e storici dello chef**

insalata da Amare crostacei crudi^{β-^} sashimi^{β-^} fraîche crème, 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

€ 90,00 per persona (vini esclusi);
in aggiunta, se si desidera, €55,00 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 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® calibro N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.
- caviale^β siberiano Baikal crostini di pane - bliny e burro salato € 35,00
- frutti di mare^β s.d., margherita^β di cozze nere, limone candito € 50,00
(ideale x 2pers.)

antipasti

- insalata da Amare crostacei crudi^{β-^} sashimi^{β-^} fraîche crème, lampone e frizzy di lime € 30,00
- scorfano[^] - ricci di mare[^] in acqua-sala, cocco ibernato e radicchio di Castelfranco € 30,00
- baccalà[^] crema di olive nolche, parmantier allo zafferano e porcini € 30,00
- mazzancolle[^] - gambero rosso[^], carciofo, cioccolato al lampone € 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
- cappellacci[^] ripieni del ragù festivo in brodo di cappone € 25,00
- tajarin ai 32 tuorli, cime di rapa e lupini^β di mare € 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

- triglia[^] in sandwich, crema di carote bruciate e mandorle € 30,00
- astice[^] in olio cottura, la sua riduzione, crema di piselli e menta € 40,00
- capasanta[^], caviale e scaloppa di foie gras[^] € 40,00
- manzo[^] - guancia[^] laccata, pepe verde, rochet di vitella e cacao € 30,00
- secreto[^] di maialino iberico, topinambur, caciocavallo e tartufo della murgia € 35,00

dal carrello dei formaggi

degustazione di formaggi con miele e cognà

piccola degustazione 3 pz

grande degustazione 5 pz

€ 15,00

€ 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.