



## 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<sup>^</sup> - ricci di mare<sup>^</sup>** in acqua-sala, cocco ibernato e radicchio variegato  
**ostrica<sup>β</sup>** barbabietola e kiwi, zuppa di miso tiepida  
**anguilla<sup>^</sup>** affumicata nel plin, tapioca e brodo di alghe  
**mare, verde mare** pasta mista con cozze<sup>β</sup> e provolone  
**scampone<sup>^</sup>** pesto di olive nolche, crema di cacio e pepe  
**piccione<sup>^</sup>**, petto - coscia, millefoglie di patate e verza  
**soufflé<sup>^</sup>** 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<sup>β-^</sup> sashimi<sup>β-^</sup> fraîche crème, lampone e frizzy di lime  
**melanzana<sup>^</sup>**, parmigiana con burrata i.g.p. di Andria, pomodoro cotto e freddo  
**tubettino<sup>^</sup>**, scampi<sup>^</sup>, crema di ceci neri<sup>^</sup> e nuvola di patate  
**ricciola<sup>^</sup>** doppia espressione di sedano rapa, acidità di lamponi e more  
**cassata<sup>^</sup>** 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

<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.



## menù alla carta

- ostrica<sup>β</sup> gillardeau® calibro N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.
- caviale<sup>β</sup> 10g crostini di pane - bliny e burro salato € 35,00
- frutti di mare<sup>β</sup> s.d., margherita<sup>β</sup> di cozze nere, limone candito € 50,00  
(ideale x 2pers.)

## antipasti

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

- triglia<sup>^</sup> in sandwich, crema di carote bruciate e mandorle € 30,00
- astice<sup>^</sup> in olio cottura, la sua riduzione, crema di piselli e menta € 55,00
- capasanta<sup>^</sup>, caviale e scaloppa di foie gras<sup>^</sup> € 40,00
- manzo<sup>^</sup> - guancia<sup>^</sup> laccata, pepe verde, rochet di vitella e cacao € 30,00
- secreto<sup>^</sup> di maialino iberico, topinambur, caciocavallo e tartufo nero pregiato € 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, 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.