



aperitivo al calice:

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

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

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[^], crema di ceci neri[^] 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)

Orto il menù vegetale, 5 portate

lo chef, valorizza i vegetali dell'orto di papà contadino

misticanza di erbe yuzu e cocco - **rapa rossa**, nocciole e acidità di lampone
melanzana[^], parmigiana con burrata i.g.p. di Andria, pomodoro cotto e freddo
tubettino, crema di ceci neri, nuvola di patate e olio al prezzemolo
cipolla[^] morbida, **porcino**[^] tartufo nero fonduta di caciocavallo
tarte tatine di mela, sospiro e crema inglese

€ 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, 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.



menù Estro, Felice pensaci tu!!! 7 portate

emozionarsi, affidandosi all'ESTRO dello chef

scorfano[^] acqua-sala di **ricci di mare**[^], cocco ibernato e insalatina variegata

ostrica^β barbabetola e kiwi - ostrica al gin - zuppa di miso tiepida

anguilla[^] affumicata nel plin, tapioca e brodo di alghe

mare, verde mare pasta mista con cozze^β e provolone

scampone[^] bruciato ai carboni su crema al pepe, olive nolche e olio extravergine disidratato

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)

a' la carte - crudi

- **ostrica**^β **gillardeau**[®] calibro N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.
- **caviale**^β **10g** 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.)

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.



antipasti

insalata da Amare crostacei crudi ^{β-^} sashimi ^{β-^} fraîche crème, lampone e frizzly di lime	€ 30,00
scorfano[^] acqua-sala di ricci di mare[^] , cocco ibernato e insalatina variegata	€ 30,00
baccalà[^] su gazpacho pugliese - baccalà [^] mandorla e tartufo	€ 30,00
mazzancolle[^] rapa rossa su crema di topinambur, gambero rosso[^] e granita	€ 30,00
melanzana[^] , parmigiana con burrata i.g.p. di Andria, pomodoro cotto e freddo	€ 25,00

primi piatti

tubettino , scampi [^] , crema di ceci neri [^] e nuvola di patate	€ 25,00
cappellacci[^] ripieni del ragù festivo in brodo di cappone	€ 25,00
tajarin ai 32 tuorli , polpa di ricci di mare[^] e pesto verde	€ 35,00
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	€ 55,00
capasanta[^] , caviale e scaloppa di foie gras[^]	€ 40,00
manzo[^] - guancia[^] laccata, pepe verde, rocher di vitella e cacao	€ 30,00
seçreto[^] di maialino iberico , topinambur, caciocavallo e tartufo nero pregiato	€ 35,00

dal carrello dei formaggi

	piccola degustazione 3 pz	€ 15,00
degustazione di formaggi con miele e cognà	grande degustazione 5 pz	€ 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

^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.