



aperitivo al calice:

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

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

menù, Casa Sgarra 4 portate

insalata da Amare - crostacei e sashimi^{β-Λ} - crudi^{β-Λ} - fraîche crème - lime e lampone
mare - verde- mare pasta mista - mitili e cozze pelose^β - provolone - patate in brace
triglia^Λ in sandwich - crema di carote bruciate - mandorle
tiramisù^Λ - bignè al caffè - gelato al mascarpone

€ 80,00 per persona (vini esclusi);

in aggiunta, se si desidera, €55,00 per abbinamento vini (4 etichette)

menù vegetale, Orto 4 portate

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

melanzana^Λ parmigiana con burrata i.g.p. di Andria - pomodoro cotto - freddo
risotto - Castelmagno - erbe di campo
cipolla^Λ morbida - porcino^Λ tartufo nero - fonduta di caciocavallo
tarte tatine di mela - sospiro - crema inglese

€ 80,00 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.

^Λ 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 Estro, Felice pensaci tu!!! 7 portate **emozionarsi, affidandosi all'ESTRO dello chef**

capasanta[^] in carpaccio- misticanza di vegetali - **ostrica** al gin
scampo[^] in crosta - maionese all'aioli
capelli d'angelo polpa di riccio[^] - gazpacho
bottoni grano arso- zucca - porcini in brodo
calamaro[^] bracioletta - sugo alla pizzaiola
foie gras[^] - **anguilla[^]** - pera
soufflé[^] al limone, gelato al caramello e crema di cioccolato bianco

€ 130,00 per persona (vini esclusi);

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

a' la carte - crudi

- **ostrica[^]** gillardeau® calibro N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.
- **caviale[^]** 10g crostini di pane - bliny e burro salato € 35,00
- **frutti di mare[^]** secondo disponibilità € 50,00
margherita[^] di cozze nere - limone candito (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, chieda al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE 1169/11

[^] 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 - frizzy di lime	€ 30,00
capasanta[^] in carpaccio - misticanza di vegetali - ostrica al gin	€ 30,00
scampo[^] in crosta - maionese all'aioli	€ 30,00
baccalà[^] oliva dolce pugliese - baccalà [^] mandorla e tartufo	€ 30,00
melanzana[^] , parmigiana con burrata i.g.p. di Andria - pomodoro cotto - freddo	€ 25,00

primi piatti

tubettino , scampi [^] , crema di ceci neri [^] e nuvola di patate	€ 25,00
capelli d'angelo polpa di riccio[^] e gazpacho	€ 35,00
plin farciti con anguilla[^] affumicata - tapioca - brodo di alghe	€ 25,00
risotto - Castelmagno - gamberi [^] - erbe di campo	€ 30,00 (min.2 pers.)
spaghetto all'assassina , in tegame di corderite - affiancata da burrata i.g.p.	€ 25,00 (min.2 pers.)

secondi piatti

ricciola[^] sedano rapa, olive noliche e acidità di lamponi e more	€ 30,00
triglia[^] in sandwich - crema di carote bruciate - mandorle	€ 30,00
astice[^] in olio cottura - la sua riduzione - crema di piselli e menta	€ 55,00
manzo[^] - guancia[^] laccata al pepe verde - rocher di vitella e cacao	€ 30,00
seçreto[^] di maialino iberico – topinambur -caciocavallo - 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.