



aperitivo al calice:

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

menù degustazione servito, uguale per l'intero tavolo

menù, Casa Sgarra 4 portate i piatti iconici e storici dello chef

insalata da Amare - crostacei e sashimi^{β-^}crudi^{β-^} - fraîche crème - lime e lampone
risotto Trani a Milano, tartare di gallinella[^] - ragù di scorfano[^] - zafferano
ricciola[^] sedano rapa, olive nolche e acidità di lamponi e more
cassata[^] di Casa Sgarra

€ 90,00 per persona (vini esclusi);

in aggiunta, se si desidera, €60,00 per abbinamento vini (4 calici)

menù vegetale, Orto 4 portate

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

melanzana[^], parmigiana con burrata i.g.p. di Andria - pomodoro cotto - freddo
tortello[^] – testun – pere – radicchio
verza[^] millefoglie di patate e sponzale
tarte tatine di mela - sospiro - crema inglese

€ 90,00 per persona (vini esclusi);

in aggiunta, se si desidera, €60,00 per abbinamento vini (4 calici)

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.

Per offrirvi un'esperienza di gusto ancor più flessibile, ogni piatto presente in carta, è disponibile anche in versione "assaggio" o "piccola porzione" in questo caso, viene applicato uno sconto del 30% sul prezzo del piatto intero.



menù Estro, Felice pensaci tu!!! 6 portate emozionarsi, affidandosi all'ESTRO dello chef

scampo^A – sumak – insalata con ibisco - finocchi e granita di arancia

calamaro^A la brascioletta arrostita con topinambur e sponzale - combava

plin^A - castagne, patate e burrata con lupini di mare^B

raviolo aperto^A – ragù della domenica e crema di datterino

galletto^A farcito bietoline – crema di noci pecan - limone piccante

soufflé^A albicocca calda e crema al latte

€ 120,00 per persona (vini esclusi);

in aggiunta, se si desidera, €70,00 per abbinamento vini (5 calici)

crudi

- **ostrica**^B **gillardeau**[®] calibro N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.
- **caviale**^B **10g** crostini di pane - bliny e burro salato € 35,00
- **frutti di mare**^B secondo disponibilità € 60,00
margherita^B di cozze nere^B - limone candito (ideale x 2pers.)
- **scampi e gamberi rossi** € 12,00 x hg

coperto € 5,00

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

^B 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.

^A 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.

Per offrirvi un'esperienza di gusto ancor più flessibile, ogni piatto presente in carta, è disponibile anche in versione "assaggio" o "piccola porzione" in questo caso, viene applicato uno sconto del 30% sul prezzo del piatto intero.



antipasti

insalata da Amare crostacei crudi ^{β-^} sashimi ^{β-^} fraîche crème, lampone - frizzy di lime	€ 35,00
capasanta[^] in carpaccio - misticanza di vegetali - ibernazione di cocco - ostrica^β al gin	€ 35,00
baccalà[^] patate e olive nolche pugliesi - pinoli scarola uvetta	€ 30,00
calamaro[^] la bracioletta arrostita con topinambur e sponzale - combava	€ 30,00
melanzana[^] , parmigiana con burrata i.g.p. di Andria - pomodoro cotto - freddo	€ 28,00

primi piatti

tubettino , scampi [^] , crema di ceci neri [^] - nuvola di patate	€ 30,00
mare, verde - mare pasta mista - mitili e cozze pelose ^β - provolone - patate in brace	€ 30,00
tajarin Altograno[®] - polpa di riccio[^] - crema di cavolfiore	€ 35,00
linguina all'astice [^] aglio olio e prezzemolo	€ 45,00
spaghettoni all'assassina , in tegame di corderite - affiancata da burrata i.g.p.	€ 30,00

(min.2 pers.)

secondi piatti

ricciola[^] sedano rapa, olive nolche e acidità di lamponi	€ 35,00
triglia[^] in sandwich - crema di carote bruciate - mandorle	€ 35,00
aragosta[^] - catalana dello chef Felice Sgarra	€ 90,00
manzo[^] - guancia[^] laccata al pepe verde - rocher di vitella e cacao	€ 35,00
seçreto[^] di maialino iberico – topinambur -caciocavallo - tartufo nero pregiato	€ 40,00

dal carrello dei formaggi

	piccola degustazione 3 pz	€ 20,00
degustazione di formaggi con miele e cognà	grande degustazione 5 pz	€ 35,00

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.

Per offrirvi un'esperienza di gusto ancor più flessibile, ogni piatto presente in carta, è disponibile anche in versione "assaggio" o "piccola porzione" in questo caso, viene applicato uno sconto del 30% sul prezzo del piatto intero.



vini da meditazione al calice

moscato d'Autunno moscato d'Asti	€ 8,00
moscato di Trani	€ 8,00
primitivo dolce naturale di Puglia	€ 8,00
ben ryè passito di Pantelleria	€ 15,00
Sauternes Chateau Gravas	€ 15,00
Remember semillon e sauvignon	€ 15,00
piccola pasticceria e Caffè Lavazza	€ 3,00

dessert

cassata ^A di Casa Sgarra inebriata con Rhum Agricole	€ 15,00
tiramisù ^A bigné immerso nel caffè caldo - gelato al mascarpone e soffice di caffè	€ 15,00
soufflé ^A albicocca calda, inondato di crema	€ 15,00
tarte tatin ^A sospiro e crema inglese	€ 15,00
tartufo , nuvola di meringa cioccolato fondente caldo	€ 15,00
tortina calda cioccolato bianco e gelato al lampone	€ 15,00
torta di rose gelato liquirizia e le creme	€ 30,00 (ideale per 2)

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

^P 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.

^A 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.