



**aperitivo al calice**

**€15,00**

**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<sup>β-^</sup>crudi<sup>β-^</sup> - fraîche crème - lime e lampone

**risotto Trani a Milano**, tartare di gallinella<sup>^</sup> - ragù di scorfano<sup>^</sup> - zafferano

**ricciola**<sup>^</sup> sedano rapa, olive nolche e acidità di lamponi

**cassata**<sup>^</sup> di Casa Sgarra

€ 100,00 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**<sup>^</sup>, parmigiana burrata i.g.p. di Andria e gelato al pomodoro

**fagottini** cacio e pepe – zucchine e basilico

**favette e cicorie**, spuma di patate e rosmarino

**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)

coperto € 5,00

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

<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 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!!! 7 portate emozionarsi, affidandosi all'ESTRO dello chef

**polpa di ricci**<sup>A</sup> cremoso al basilico, menta e acquasala

**wafer di pescato**<sup>A</sup> liquirizia e radicchio

**hosomaki di mazzancolle**<sup>A</sup> **gamberi rossi**<sup>A</sup> su cenere di olio  
consommé di mandarino e arancia al pimento

**cicala di mare**<sup>A</sup>, spaghetti burro e maggiorana con pomodorini arrostiti

**fagottini** cacio e pepe – zucchine e basilico

**agnello e foie gras** con fragole

**morbido di nocciola**<sup>A</sup> crema alla fava tonka

€ 135,00 per persona (vini esclusi);

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

## crudi di mare

**ostrica**<sup>β</sup> **gillardeau**<sup>®</sup> 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> secondo disponibilità € 60,00

**margherita**<sup>β</sup> di cozze nere<sup>β</sup> - 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

<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>A</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.

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

<b>insalata da Amare</b> crostacei crudi <sup>β-^</sup> sashimi <sup>β-^</sup> fraîche crème, lampone - frizzly di lime	€ 36,00
<b>capasanta<sup>^</sup></b> in carpaccio - misticanza di vegetali - ibernazione di cocco - <b>ostrica<sup>β</sup></b> al gin	€ 36,00
<b>baccalà<sup>^</sup></b> patate e olive nolche pugliesi - pinoli scarola e uvetta	€ 32,00
<b>calamaro<sup>^</sup></b> la bracioletta arrostita con topinambur e sponzale - combava	€ 32,00
<b>melanzana<sup>^</sup></b> , parmigiana burrata i.g.p. di Andria e gelato al pomodoro	€ 30,00

## primi piatti

<b>tubettino</b> , scampi <sup>^</sup> , crema di ceci neri - nuvola di patate	€ 35,00
<b>mare, verde - mare</b> pasta mista - mitili e cozze pelose <sup>β</sup> - provolone - patate in brace	€ 30,00
<b>plin<sup>^</sup></b> – ricotta di pecora – sanapelli favetta e lupini di mare	€ 30,00
<b>tajarin</b> all'astice <sup>^</sup> limone e datterino bruciato	€ 45,00
<b>spaghettoni all'assassina</b> , in tegame di corderite - affiancata da burrata i.g.p.	€ 30,00

(min.2 pers.)

## secondi piatti

<b>ricciola<sup>^</sup></b> sedano rapa, olive nolche e acidità di lamponi	€ 38,00
<b>triglia<sup>^</sup></b> in sandwich - crema di carote bruciate - mandorle	€ 35,00
<b>aragosta<sup>^</sup></b> - catalana dello chef Felice Sgarra	€ 90,00
<b>guancia<sup>^</sup></b> di vitella il suo rocher al cacao e parmantier	€ 35,00
<b>secreto<sup>^</sup></b> di maialino iberico – topinambur -caciocavallo - tartufo nero	€ 40,00

### dal carrello dei formaggi

degustazione di formaggi con miele e cognà

**piccola degustazione 2 pz**

€ 18,00

**grande degustazione 4 pz**

€ 36,00

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

<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.

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.



 Guida MICHELIN Italia 2026

## vini da meditazione al calice

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

## dessert

<b>cassata<sup>A</sup></b> di Casa Sgarra inebriata con Rhum Agricole	€ 15,00
<b>babà</b> gelato alla fava Tonka - crema inglese	€ 15,00
<b>tirami - sù</b> caffè, savoiardo - cacao	€ 15,00
<b>mille feuille</b> limone, caramello - gelato bergamotto	€ 15,00
<b>tartufo</b> , gelato alla nocciola, nuvola di meringa, cioccolato fondente caldo	€ 15,00
<b>tarte tatin<sup>A</sup></b> sospiro, mela - crema inglese	€ 15,00
<b>soufflé<sup>A</sup></b> mirtilli e violette con crema al latte	€ 15,00

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>B</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>A</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.