



aperitivo al calice

€15,00

accompagnato dalle raffinate attenzioni di benvenuto dello Chef

menù degustazione servito uguale per l'intero tavolo

menù Estro, Felice pensaci tu!!! 7 portate

caviale - barbabietola

capasanta^A in carpaccio - vegetali - ibernazione di cocco - **ostrica^B** al gin

hosomaki di mazzancolle^A **gamberi rossi^A** su cenere di olio
consommé di mandarino e arancia al pimento

cicala di mare^A, spaghetti burro e maggiorana con pomodorini arrostiti

plin^A – ricotta di pecora – sanapelli favetta e lupini di mare

agnello e foie gras con fragole

morbido di nocciola^A crema alla fava tonka

€ 145,00 per persona (vini esclusi);

Percorso vini in abbinamento · 5 calici € 75,00 per persona

coperto € 5,00

san pellegrino – panna € 5,00

caffè 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

^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 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, Casa Sgarra 4 portate

insalata da Amare - crostacei e sashimi^β - ^Λcrudi^β - ^Λ - fraîche crème - lime e lampone

risotto Trani a Milano, tartare e ragù di scorfano ^Λ - zafferano

triglia^Λ in sandwich - crema di carote bruciate - mandorle

cassata^Λ di Casa Sgarra

€ 100,00 per persona (vini esclusi); Percorso vini in abbinamento · 4 calici € 60,00 per persona

menù vegetale, Orto 4 portate

melanzana^Λ, 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

tirami - sù caffè, savoiardo - cacao

€ 90,00 per persona (vini esclusi); Percorso vini in abbinamento · 4 calici € 60,00 per persona

menù, Puglia d'Autore 4 portate

polpa di ricci^Λ cremoso al basilico, menta e acquasala

calamaro^Λ la bracioletta arrostita con topinambur e sponzale

spaghettone all'assassina, in tegame di corderite - burrata i.g.p.

sorbetto al limone femminiello con piccola pasticceria

€ 70,00 per persona (vini esclusi); Percorso vini in abbinamento · 3 calici € 45,00 per persona

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 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.



crudi di mare

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 secondo disponibilità	€ 60,00
margherita^β di cozze nere ^β - limone candito	(ideale x 2pers.)
scampi e gamberi rossi	€ 12,00 x hg

à la carte

portata a scelta dai menù degustazione	€35,00
baccalà^Δ patate e olive nolche pugliesi - pinoli scarola e uvetta	€ 35,00
seçreto^Δ di maialino iberico – topinambur -caciocavallo - tartufo nero	€ 40,00
tubettino , scampi ^Δ , crema di ceci neri - nuvola di patate	€ 35,00
mare, verde - mare pasta mista - mitili e cozze pelose ^β - provolone - patate in brace	€ 35,00
tajarin all'astice ^Δ limone e datterino bruciato	€ 45,00
aragosta^Δ - catalana dello chef Felice Sgarra	€ 90,00
guancia^Δ di vitella il suo rocher al cacao e parmantier	€ 35,00
ricciola^Δ sedano rapa, olive nolche e acidità di lamponi	€ 35,00

dal carrello dei formaggi	piccola degustazione 2 pz	€ 18,00
degustazione di formaggi con miele e cognà	grande degustazione 4 pz	€ 30,00

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.

^Δ 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.



vini da meditazione al calice

moscato d'Autunno moscato d'Asti € 8,00

moscato di Trani € 8,00

PX Pedro Ximénez € 12,00

ben ryè passito di Pantelleria € 15,00

Sauternes Chateau Gravas € 15,00

Remember semillon e sauvignon € 15,00

Caffè Lavazza € 3,00

Dessert

cassata^A di Casa Sgarra inebriata con Rhum Agricole € 15,00

tirami - sù caffè, savoiardo - cacao € 15,00

morbido di nocciola tiepido con gelato alla crema € 15,00

tartufo, con cuore di cioccolato panna e amaretto € 15,00
cioccolato fondente caldo

tarte tatin^A sospiro, mela - crema inglese € 15,00

soufflé^A 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

^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.