



aperitivo al calice

€15,00

accompagnato dalle raffinate attenzioni di benvenuto dello Chef

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 - ^Αcrudi^β - ^Α - fraîche crème - lime e lampone

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

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

cassata^Α di Casa Sgarra

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

menù vegetale, Orto 4 portate

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

melanzana^Α, 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

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

^Α 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.



menù Estro, Felice pensaci tu!!! 7 portate emozionarsi, affidandosi all'ESTRO dello chef

caviaie - 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

crudi di mare

ostrica^B gillardeau® calibro N.1 Francia Marennes-Oleron € 8,00/cad.

caviaie^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

san pellegrino – panna € 5,00

caffè 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 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.



à la carte

portata a scelta dai menù degustazione		€35,00
polpa di ricci [^] cremoso al basilico, menta e acqua-sale		€ 25,00
calamaro [^] la brascioletta arrostita con topinambur e sponzale		€ 35,00
baccalà [^] patate e olive nolche pugliesi - pinoli scarola e uvetta		€ 35,00
seçreto [^] di maialino iberico – topinambur -caciocavallo - tartufo nero		€ 40,00
tubettino, scampi [^] , crema di ceci neri - nuvola di patate		€ 35,00
mare, verde - mare pasta mista - mitili e cozze ^β - provolone - patate		€ 35,00
tajarin all’astice [^] limone e datterino bruciato		€ 45,00
spaghettone all’assassina, in tegame di corderite - burrata i.g.p.		€ 35,00
		(min.2 pers.)
guancia [^] di vitella il suo rocher al cacao e parmantier		€ 35,00
ricciola [^] sedano rapa, olive nolche e acidità di lamponi		€ 35,00
aragosta [^] - catalana dello chef Felice Sgarra		€ 140,00
		(ideale x 2 pers.)
dal carrello dei formaggi		
	piccola degustazione 2 pz	€ 18,00
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

[^] 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

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.