



Esterina
RESTAURANT & EVENT

Menu
ESTATE 2024

Antipasti

Starters

  	Insalata di mare: calamaro, polpo, seppia, gamberi e cozze con lame di verdure croccanti e olive Taggiasche* <i>Seafood salad: squid, cuttlefish, octopus, shrimps and mussels with crunchy vegetables and Taggiasca olives*</i>	€ 16
 	Polpetti alla Luciana con olive di Gaeta* <i>Little octopus "Luciana" style with Gaeta olives*</i>	€ 16
	Tartare gamberi rossi di Sicilia* <i>Sicilian red shrimps tartare*</i>	€ 18
	Sautè di cozze <i>Mussels sautè</i>	€ 12
  	Alici fritte con salsa agrodolce* <i>Fried anchovies with sweet and sour sauce*</i>	€ 12
	Selezione di ostriche <i>Selection of oysters</i>	€ 12
  	Plateau di crudi (ostriche, scampi, gamberi, carpacci e tartare)* <i>Plateau of raw fish and seafood (oysters, prawns, shrimps, carpaccio and tartare)*</i>	€ 50
 	Panzanella moderna con uova di salmone <i>Modern "Panzanella" with salmon eggs</i>	€ 12
	Degustazione dei nostri antipasti di mare freddi e caldi (8 assaggi)* <i>Tasting of our cold and hot sea starters (8 samples)*</i>	€ 35

Allergeni / Allergen

*Prodotto fresco, lavorato e abbattuto e mantenuto -18°
* fresh product, processed and blast chilled and maintained -18°



Senape
Mustard



Sedano
Celery



Arachidi
Peanuts



Latte
Milk



Solfiti
Sulphite



Soya
Soya



Lupini
Lupins

Primi

Main Courses

 	Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci <i>Spaghettoni of Gragnano with clams</i>	€ 18
    	Spaghettoni di Gragnano alla pescatora* <i>Spaghettoni of Gragnano "Pescatora" style*</i>	€ 18
     	Ravioli capesante con crudo di gamberi rossi, la sua bisque e stracciatella di bufala* <i>Ravioli filled with sea scallop with raw red prawns, prawn bisque and buffalo stracciatella*</i>	€ 20
 	Fusillone cozze, aglio, olio e peperoncino con pomodorini gialli e rossi <i>Fusillone with mussels, garlic, chili oil and red and yellow cherry tomatoes</i>	€ 16
  	Paccheri all'astice* <i>Paccheri with lobster*</i>	€ 30
 	Chicchette di patate al ragù di cortile <i>Potatoes gnocchetti with white meat ragout</i>	€ 18

Allergeni / Allergen

*Prodotto fresco, lavorato e abbattuto e mantenuto -18°
* fresh product, processed and blast chilled and maintained -18°



Crostacei
Crustacean



Sesamo
Sesame



Frutta a guscio
Nuts



Glutine
Gluten



Uovo
Egg



Pesce
Fish



Molluschi
Shellfish

Secondi

Second courses

  	Grigliata di gamberi, scampo, polpo, filetto di pesce e calamaro* <i>Mix of grilled fish (shrimps, prawn, octopus, fillet of fish and squid)*</i>	€ 25
 	Polpo arrosto con vellutata di pomodorini gialli e sedano marinato alla mela verde* <i>Roasted octopus with a cream of yellow cherry tomatoes and celery marinated with green apple*</i>	€ 25
   	Frittura di calamari, gamberi, paranza e verdure pastellate* <i>Fried squid, shrimps, paranza and battered vegetables*</i>	€ 18
    	La nostra zuppa di pesce, molluschi e crostacei con pane tostato* <i>Our fish and seafood soup with toasted bread*</i>	€ 35
	Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	€ 6 l'etto
	Tagliata di manzo alla griglia con patate al forno <i>Sliced steak of grilled beef and baked potatoes</i>	€ 20

Allergeni / Allergen

*Prodotto fresco, lavorato e abbattuto e mantenuto -18°
* fresh product, processed and blast chilled and maintained -18°



Senape
Mustard



Sedano
Celery



Arachidi
Peanuts



Latte
Milk



Solfiti
Sulphite



Soya
Soya



Lupini
Lupins

Contorni

Side dishes

Verdure grigliate € 7
Grilled vegetables

Cicoria ripassata / all'agro € 7
Sauteed / pickled chicory

Patate al forno € 7
Baked potatoes

 **Patate crispy cacio e pepe** € 7
Cheese and black pepper crispy potatoes

 **Patate fritte*** € 5
Fried potatoes*

Allergeni / Allergen

*Prodotto fresco, lavorato e abbattuto e mantenuto -18°
* fresh product, processed and blast chilled and maintained -18°



Crostacei
Crustacean



Sesamo
Sesame



Frutta a guscio
Nuts



Glutine
Gluten



Uovo
Egg



Pesce
Fish



Molluschi
Shellfish

Menù della tradizione

Traditional Menu



Insalata di calamaro, seppia, polpo e gamberi con lame di verdure croccanti e olive Taggiasche*

Calamari, cuttlefish, octopus and shrimps salad with slivers of crispy vegetables and Taggiasca olives



Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci

Spaghetti di Gragnano with clams



Frittura di calamari, gamberi, paranza e verdure pastellate*

Fried squid, shrimps, paranza and battered vegetables*



Millefoglie con crema chantilly e frutti rossi

Puff pastry with chantilly cream and mixed berries

45€ P.P

Menù Contemporaneo

Contemporary Menu



Panzanella moderna con uova di salmone

Modern "Panzanella" with salmon eggs



Tartare gamberi rossi di Sicilia*

Sicilian red shrimps tartare*



Alici fritte con salsa agrodolce*

Fried anchovies with sweet and sour sauce*



Ravioli capesante con crudo di gamberi rossi, la sua bisque e stracciatella di bufala*

Ravioli filled with sea scallop with raw red prawns, prawn bisque and buffalo stracciatella*



Polpo arrosto con vellutata di pomodorini gialli e sedano marinato alla mela verde*

Roasted octopus with a cream of yellow cherry tomatoes and celery marinated with green apple*

Dessert a scelta dalla carta

Dessert at your choosing from the menu

55€ P.P

Acqua, caffè e servizio inclusi. Il menù è realizzato per l'intero tavolo

Water, coffee and service included. The menu is made for the whole table.

Allergeni / Allergen

*Prodotto fresco, lavorato e abbattuto e mantenuto -18°
* fresh product, processed and blast chilled and maintained -18°



Senape
Mustard



Sedano
Celery



Arachidi
Peanuts



Latte
Milk



Solfiti
Sulphite



Soya
Soya



Lupini
Lupins

