



*Esterina*  
RESTAURANT & EVENT

*Menu*



# Antipasti

## Starters

  	<b>Insalata di mare: calamaro, polpo, seppia, gamberi e cozze con lame di verdure croccanti e olive Taggiasche*</b> <i>Seafood salad: squid, cuttlefish, octopus, shrimps and mussels with crunchy vegetables and Taggiasca olives*</i>	€ 16
 	<b>Polpetti alla Luciana con olive di Gaeta*</b> <i>Little octopus "Luciana" style with Gaeta olives*</i>	€ 16
	<b>Tartare gamberi rossi di Sicilia*</b> <i>Sicilian red shrimps tartare*</i>	€ 18
	<b>Sautè di cozze</b> <i>Mussels sautè</i>	€ 12
   	<b>Alici fritte con salsa agrodolce*</b> <i>Fried anchovies with sweet and sour sauce*</i>	€ 12
	<b>Ostriche Gillardeau al pezzo</b> <i>Gillardeau oysters by the piece</i>	€ 5
  	<b>Plateau royal di crudi (secondo il pescato del giorno)*</b> <i>Plateau royal of raw fish and seafood (according to the catch of the day)*</i>	€ 50
  	<b>Parmigiana di melanzane</b> <i>Eggplant parmigiana</i>	€ 12
       	<b>Carrellata di antipasti di mare freddi e caldi (consigliata per 2 persone)*</b> <i>Selection of cold and hot seafood appetizers (recommended for 2 people)*</i>	€ 40

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

 	<b>Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci</b> <i>Spaghettoni of Gragnano with clams</i>	€ 18
    	<b>Scialatiello alla pescatora*</b> <i>Scialatiello "Pescatora" style*</i>	€ 18
     	<b>Ravioli capesante con crudo di gamberi rossi, la sua bisque e stracciatella di bufala*</b> <i>Ravioli filled with sea scallop with raw red prawns, prawn bisque and buffalo stracciatella*</i>	€ 20
 	<b>Fusillone cozze, aglio, olio e peperoncino con pomodorini gialli e rossi</b> <i>Fusillone with mussels, garlic, chili oil and red and yellow cherry tomatoes</i>	€ 16
  	<b>Gnocco vongole veraci e tartufo</b> <i>Gnocchi with clams and truffle</i>	€ 20
 	<b>Gnocco al ragù</b> <i>Gnocco with ragù</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

  	<b>Grigliata di gamberi, scampo, polpo, filetto di pesce e calamaro*</b> <i>Mix of grilled fish (shrimps, prawn, octopus, fillet of fish and squid)*</i>	€ 25
	<b>Spigola/Orata alla diavola</b> <i>Pepper roasted seabass/ sea brim</i>	€ 18
    	<b>Frittura di calamari, gamberi, paranza e verdure pastellate*</b> <i>Fried squid, shrimps, paranza and battered vegetables*</i>	€ 18
    	<b>La nostra zuppa di pesce, molluschi e crostacei con pane tostato*</b> <i>Our fish and seafood soup with toasted bread*</i>	€ 35
	<b>Pescato del giorno</b> <i>Catch of the day</i>	€ 6 l'etto
	<b>Tagliata di manzo alla griglia con patate al forno</b> <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

**Verdura di stagione ripassata / all'agro** € 7  
Sauteed/pickled seasonal vegetables

**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°



## 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



**Salmone marinato all'arancia**

Orange marinated salmon



**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°





