



ESTERINA

— NUOVA CUCINA DI MARE —

LA MIA TECNICA RACCONTA IL MARE.

MATURAZIONE, MARINATURA, CRUDO E AFFUMICATURA
NE CUSTODISCONO L'ESSENZA.

CIVITAVECCHIA È LA TRACCIA:
SALE, TEMPO, MEMORIA.

Anastasia Paris

Pane e Olio ¹ €3.5

Pagnottella di grano duro dal forno
"Enzima" di Ladispoli,
Grissini all'olio,
Scrocchiarella di Civitavecchia

Pane, Olio e Burro ^{1 - 7} €5

Pagnottella di grano duro
dal forno "Enzima" di Ladispoli, Grissini all'olio,
Scrocchiarella di Civitavecchia, Olio Flaminio
Burro da panne riposate ai capperi e limone

ANTI PASTI

LA GEOMETRIA DEL PORTO

Il pescato del giorno del porto di Civitavecchia esprime la sua essenza in quattro linguaggi:

I crudi	^{2 - 4 - 14}	€30
I maturati	⁴	€25
I marinati	^{4 - 6 - 12}	€20
Gli affumicati	⁴	€22

Percorso Geometria Completo ^{2 - 4 - 6 - 12 - 14} **€ 39** a persona
Pensato per DUE PERSONE, come una scoperta da condividere

*ogni piatto viene servito con la selezione di misticanze The Circle e dressing

Spiedino di seppia arrostita e lardo, yogurt e pera ^{4 - 7 - 14} **€ 19**

Insalata di mare di Esterina ^{2 - 4 - 8 - 9 - 14} **€ 18**

Triglia* fritta, cavolo cappuccio, uva, bernese d’ostrica ^{4, 10} **€ 22**

**Uovo a bassa temperatura con mela al burro, radicchio
e parmigiano Vacche Rosse** ³⁻⁷ **€ 16**

I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati/decongelati all'origine
o sottoposti a bonifica preventiva tramite abbattimento termico

PRIMI PIATTI

Lo spaghetti selezione "28 Pastai" alle vongole ^{1 - 14} € 22
(+ aggiunta di Bottarga di muggine €3)

Fettuccine all'uovo alla pescatora ^{1 - 14} € 24

Tagliolini all'uovo al ragù di gallinella, finocchio saltato e olive ^{1 - 2 - 3 - 4} € 22

Linguine "28 Pastai" ai ricci, aglio dolce, peperoncino e pane al prezzemolo ^{1 - 4 - 7} € 28

Evoluzione della minestra di pesce Civitavecchiese ^{1 - 2 - 4} € 23

Fusilloni "28 Pastai" con cipolla bruciata, pecorino e limone nero ^{1 - 7} € 19

Risoni al burro acido, polpo* alla vaniglia e mela verde ^{1 - 4 - 7} € 23

SECONDI PIATTI

Frittura di calamari e gamberi* ^{2 - 14} € 18

Frittura di paranza locale con verdure pastellate ^{1 - 2 - 4} € 20

Tonno scottato, zucca arrosto e chimichurri ^{4 - 6} € 28

Pesce maturato del giorno con beurre blanc, fondo bruno di pesce e prezzemolo ^{2 - 4 - 7}
160 € al kg, con grammatura a scelta

I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati/decongelati all'origine
o sottoposti a bonifica preventiva tramite abbattimento termico

DESSERT

Tiramisù Borghetti 1-7 € 8

Pannacotta al latte di capra, polline di finocchietto e olio Flaminio 7 € 8

Tartelletta alla zucca, vaniglia e caffè 1-7 € 9

Pane al cioccolato di “Enzima”, pera e cremoso alla ricotta 1-3-7 € 10

Risacca* € 12
Limone/Sambuca/Caffè

Omaggio a Civitavecchia e alle donne;
movimento continuo tra forza e delicatezza, ritorno e partenza.
Un dessert firmato dalla **Chef Chiara Pannozzo**.

Pasticceria secca civitavecchiese 1-7-8 € 5

LEGGENDA DEGLI ALLERGENI

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.
- 2. Crostacei e prodotti derivati.
- 3. Uova e prodotti derivati.
- 4. Pesce e prodotti derivati.
- 5. Arachidi e prodotti derivati.
- 6. Soia e prodotti derivati.
- 7. Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).
- 8. Frutta a guscio e prodotti derivati
- 9. Sedano e prodotti derivati.
- 10. Senape e prodotti derivati.
- 11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂.
- 13. Lupini e prodotti derivati.
- 14. Molluschi e prodotti derivati.

I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati/decongelati all'origine
o sottoposti a bonifica preventiva tramite abbattimento termico

LIQUORI E AMARI

Servizio 4 cl

Limoncello di Capri	€ 5	Amaro del Capo	€ 5
Molinari Extra	€ 5	Amaro Formidabile	€ 5
Vermouth Rosso Gran Torino	€ 5	Amaro Jefferson	€ 5
Vermouth Dry Gran Torino	€ 5	Amaro Unicum	€ 5
Vermouth Bianco Gran Torino	€ 5	Amaro Averna	€ 5
Aperitivo Gran Torino	€ 5	Amaro Ottanta	€ 5
Bitter Gran Torino	€ 5	Amaro Meyer's Bitter	€ 5
Liquore Molinari al Caffè	€ 5	Anima Nera	€ 5
Amaro Montenegro	€ 5	Baileys	€ 5

SOFT DRINK

ACQUE

San Pellegrino Frizz. 75 cl	€ 3,5
Acqua Panna Nat. 75 cl	€ 3,5

LA FAVOLA - SODE ARTIGIANALI

Favola Mediterranea Tonic	€ 4,5
Favola Lemon Tonic	€ 4,5
Favola Pompelmo Rosa	€ 4,5

SOFT DRINK 33CL

Crodino	€ 4
Cocktail San Pellegrino	€ 4
Coca-Cola	€ 4
Coca-Cola Zero	€ 4
Aranciata San Pellegrino	€ 4
Aranciata Amara San Pellegrino	€ 4
Gassosa San Pellegrino	€ 4
Chinotto San Pellegrino	€ 4

Bottiglia 33 cl

“Pane Liquido” Agricola al Pane	€6
“Prima Cotta” Bohemian Pils	€6
“Oro Pur2 Golden Ale Agreste	€6
“Linfa Cruda” Ipa Mediterranea	€6

*Dal Birrificio agricolo “Signora Birra”;
Una birra che parla il linguaggio della terra,
una birra earthmade

CAFFETTERIA

Espresso Lavazza	€ 2
Decaffeinato	€ 2,5
Corretto	€ 3
Americano	€ 4
Selezione di Tè	€3

