



Esterina
RESTAURANT & EVENT

Menu
PRIMAVERA 2024



Antipasti

Starters

-
-  **Seppia arrostita su vellutata di piselli e pomodorini infornati** € 16
Roasted cuttlefish on peas veloutè with baked cherry tomatoes
-
-    **Insalata di calamaro, seppia, polpo e gamberi con lame di verdure croccanti e olive Taggiasche** € 16
Calamari, cuttlefish, octopus and shrimps salad with slivers of crispy vegetables and Taggiasca olives
-
-   **Polipetti alla Luciana con olive di Gaeta** € 16
Musky octopus alla Luciana with Gaeta olives
-
-  **Selezione di ostriche** € 12
Selection of oysters
-
-  **Tartare di gamberi rossi Sicilia** € 18
Sicilian red prawn tartare
-
-    **Uovo 65 fritto su stracciata di bufala e zeste di limone candito** € 14
Poached fried egg on buffalo stracciatella and candied lemon zest
-
- Degustazione dei nostri antipasti di mare** € 25
Tasting of our seafood starters

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

   	Tonnarelli alla pescatora di mare e bisque di crostacei <i>Tonnarelli alla pescatora and crustaceans bisque</i>	€ 18
 	Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci <i>Spaghetti di Gragnano with clams</i>	€ 16
   	Pacchero all'arrabbiata di mare <i>Pacchero all'arrabbiata di mare</i>	€ 18
 	Chicchette di patate con asparagi e cozze <i>Potato gnocchetti with asparagus and mussels</i>	€ 16
    	Raviolo di capesante con crudo di gamberi rossi, la sua bisque e stracciatella di bufala <i>Scallop ravioli with raw red prawn, its bisque and buffalo stracciatella cheese</i>	€ 20
   	Chicchette di patate con ragù di cortile e fonduta di pecorino al fieno <i>Potato gnocchetti with ragu di cortile and pecorino cheese fondue</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 orata e calamaro** € 25
Grilled shrimps, prawn, octopus, sea bream fillet and calamari
-
-  **Polpo alla cacciatora con fagioli rossi, pomodori arrosto e polvere di olive** € 25
Cacciatore octopus with red beans, baked tomatoes and olive powder
-
-    **Frittura di calamari gamberi e verdure pastellate** € 16
Fried calamari, shrimps and battered vegetables
-
-  **Sandwich di gallinella con zucchine grigliate in guazzetto di pomodori e cipolla rossa in agrodolce** € 18
Sea robin sandwich with grilled zucchini, tomatoes stew and sweet and sour red onion
-
-    **Fish&chips: baccalà pastellato, con patata crispy e maionese agli agrumi** € 18
Fish&chips: battered codfish, with crispy potatoes and citrus mayonnaise
-
- Tagliata di manzo alla griglia e patate al forno** € 20
Sliced steak of grilled beef and baked potatoes

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 € 8
Grilled vegetables

Cicoria ripassata / all'agro € 8
Sauteed / pickled chicory

Patate al forno € 8
Baked potatoes



Patate crispy cacio e pepe € 8
Cheese and black pepper crispy 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 e verdure pastellate

Fried calamari, shrimps and battered vegetables



Millefoglie con crema chantilly e frutti rossi

Puffpastry with chantilly cream and mixed berries

45€ p.p

Esclusi i vini

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

