

menù

ANTIPASTI

Polpo croccante al panko, su crema di topinambur
e petali di cipolla caramellata (1,4) € 18.00

Tartare di tonno*** affumicata, granella di pistacchio,
su crema di burrata e capperi disidratati (4,8) € 19.00

Degustazione di antipasti ad Estro dello Chef
(1,2,3,4,6,8,9,11,14) € 25.00



Ricottina ovina al tartufo su crema di peperone rosso,
finita con miele di castagno (7) € 18.00

Tartare di manzo affumicata,
su tortino di polenta croccante,
e uovo di quaglia poche (1,3,5,8,10) € 19.00

Degustazione di salumi e formaggio ad Estro dello Chef,
accompagnati da composte di nostra produzione
(1,3,5,7,8,9,10,11) € 23.00

m e n ù

PRIMI

Risotto con orata e carciofi croccanti,
finito con bottarga di Cabras (3,4,7) € 20.00

Paccheri gamberi e porcini
su crema di zucca e mandorle (1,2,4,8,14) € 18.00

Spaghetto alla chitarra con ragù di polpo,
salicornia croccante e fumetto di crostacei (1,2,14) € 19.00



Risotto mantecato in crema di zucca,
carciofi croccanti e crema di burrata (7) € 20.00

Spaghetti alla chitarra con ragù di agnello,
fonduta di pecorino e crema di pomodorini confit (1,7) € 19.00

Paccheri al ragù di cinghiale,
pesto di pomodori secchi e nocciole tostate (1,8) € 18.00

menù

SECONDI

Filetto di spigola agli agrumi, affumicato, € 19.00
farcito con verdure di stagione e finito con estratto di
tè nero allo zenzero (4,8)

Tataki di tonno in crosta di sesamo, salsa agrodolce, € 20.00
accompagnato da crema di rapa rossa e menta (4,6,8,11)

Selezione di pesce ad Estro dello Chef € 25.00
(chiedi al nostro staff) (1,2,4,6,8,9,11,14)



Cubo di pancetta di maiale affumicato, € 18.00
cucinato a bassa temperatura con cardamomo,
ginepro e miele, su tortino di patate dolci
e semi di papavero (1,8,10)

Petto d'anatra in osmosi di timo e finocchietto, € 20.00
su riduzione di vernaccia,
accompagnato da castagne al vapore (1,8)

Tagliata di entrecôte, servita con riduzione di Cannonau, € 19.00
accompagnato da cardoncelli al rum (1,8)



menù

CONTORNI

Verdure al forno	€ 6.00
Patatine Estro (8)	€ 6.00
Insalata mista	€ 6.00

DESSERTS

Dessert della giornata ad Estro dello Chef (chiedi al nostro staff) (1,3,7,8)	€ 7.00
Tagliere di Formaggi e composte di nostra produzione (1,7,8)	€ 14.00

MENÙ BAMBINI

Pasta al pomodoro (1,9)	€ 12.00
Fettina di manzo impanata accompagnata da patatine Estro (1,3,8)	€ 12.00
Polpette accompagnate da patatine Estro (1,8)	€ 12.00

Acqua Naturale o Gasata € 2.00

Coperto € 2.00

Informa il nostro personale riguardo possibili intolleranze e allergie alimentari

* Prodotto congelato in loco.

** Prodotto surgelato all'origine.

*** I nostri prodotti potrebbero essere soggetti ad abbattimento di temperatura

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di Sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini e prodotti a base di lupini, (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.





m e n u

STARTERS

Crispy panko-coated octopus on Jerusalem artichoke cream with caramelized onion petals (1,4) € 18.00

Smoked tuna tartare, pistachio crumble, served on burrata cream with dehydrated capers (4,8) € 19.00

Chef's selection of mixed seafood (1,2,3,4,6,8,9,11,14) € 25.00



Sheep's milk ricotta with truffle on roasted red pepper cream, finished with chestnut honey (7) € 18.00

Smoked beef tartare on crispy polenta cake with poached quail egg (1,3,5,8,10) € 19.00

Chef's Estro selection of cured meats and cheeses, served with our homemade compotes (1,3,5,7,8,9,10,11) € 23.00





m e n u

FIRST COURSES

Risotto with gilt-head bream and crispy artichokes,
finished with Cabras bottarga (3,4,7) € 20.00

Paccheri with prawns and porcini mushrooms on
pumpkin and almond cream (1,2,4,8,14) € 18.00

Chitarra-cut spaghetti with octopus ragù,
crispy salicornia and shellfish broth (1,2,14) € 19.00



Risotto with pumpkin cream,
crispy artichokes and burrata cream (7) € 20.00

Chitarra-cut spaghetti with lamb ragù,
pecorino fondue and confit cherry tomato cream (1,7) € 19.00

Paccheri with wild boar ragù,
sun-dried tomato pesto and toasted hazelnuts (1,8) € 18.00



menu

MAIN COURSES

Citrus-infused smoked sea bass fillet, stuffed with seasonal vegetables and finished with black tea and ginger extract (4,8) € 19.00

Sesame-crusted tuna tataki, sweet-and-sour sauce, served with beetroot and mint cream (4,6,8,11) € 20.00

Chef's selection of fresh fish
(Ask our staff about more info) (1,2,4,6,8,9,11,14) € 25.00



Smoked pork belly cube,
slow-cooked with cardamom, juniper and honey,
on a sweet potato cake with poppy seeds (1,8,10) € 18.00

Duck breast infused with thyme and wild fennel,
in Vernaccia wine reduction,
served with steamed chestnuts (1,8) € 20.00

Sliced entrecôte, served with Cannonau wine reduction
and rum-scented king oyster mushrooms (1,8) € 19.00





menu

SIDES

Oven roasted vegetables	€ 6.00
Estro-style potatoes (8)	€ 6.00
Mixed salad	€ 6.00

DESSERTS

Desserts of the day	€ 7.00
(Ask our staff for details)	
(1,3,7,8)	
Cheese Board and our	€ 14.00
homemade preserves	
(1,7,8)	

CHILDREN MENU

Tomato Pasta (1,9)	€ 12.00
Milanese-style breaded veal cutlet served with Estro-style potatoes (1,3,8)	€ 12.00
Meatballs served with Estro-style potatoes (1,8)	€ 12.00

Sparkling or Still Water € 2.00

Cover charge € 2.00

Please inform our staff of any food allergies or intolerances

* Product Frozen on site.

** Product originally frozen

*** The fresh product has been blast frozen on site to guarantee its freshness and quality.

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts and products thereof, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin and products thereof, (14) Molluscs and products thereof.