

menù

ANTIPASTI

Polpo croccante su crema di patate e semi di papavero, € 18.00
olio extravergine aromatizzato agli agrumi (4,14)

Tartare di tonno*** affumicata al legno di ulivo, € 19.00
marinata alla teriyaki, granella di pistacchio,
gocce di maionese alle alici (1,3,4,6,8)

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



Ricottina ovina affumicata al legno di quercia, € 18.00
miele all'arancia (7,8)

Tartare di manzo, affumicata al legno di quercia, € 19.00
con salsa Worcestershire, senape di Dijon,
frutto del capperi, nocciole e scaglie d'uovo marinato
(1,3,5,8,9,10)

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



m e n ù

PRIMI

Risotto con tonno fresco e mandorle, caviale del nord,
su crema di basilico e noci (2,3,4,6,7,8,9) € 20.00

Paccheri al ragù di muggine su crema di zucchine,
lime e pepe rosa, bottarga (1,3,4,6,9) € 18.00

Linguine con tartare di gambero rosso,
saltate nella sua bisque,
con crumble di amaretti e crema di pomodorini confit
(1,2,4,6,9,14) € 19.00

Ravioli ripieni di orata,
serviti con cozze, salicornia, pomodorini confit,
finiti con brodo dashi (1,2,4,6,9,14) € 22.00



Risotto allo zafferano e tartufo,
mantecato al pecorino a latte crudo
del Caseificio del Mandrolisai (7,9) € 20.00

Linguine al ragù bianco di agnello e carciofi croccanti,
finite con crumble di pomodorini secchi (1,7,8,9) € 19.00

Paccheri al ragù bianco di cinghiale,
funghi porcini e nocciole tostate,
finiti con scaglie di ricotta salata
del Caseificio del Mandrolisai (1,7,8,9) € 18.00

menù

SECONDI

Filetto di spigola affumicato al legno di noce,
su composta di pere e zenzero,
accompagnato da julienne di cavolo rosso agli agrumi
(2,4,6,8,9,14) € 19.00

Cubo di tonno scottato in crosta di pistacchio,
con composta di cipolla rossa e cannella Goa,
finito con gocce di gelée al basilico (1,2,4,6,8,9,14) € 20.00

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



Rollè di maialino farcito
con albicocche disidratate e pistacchio,
glassato al miele di erba medica,
con riduzione al Cannonau e carciofi croccanti (1,7,8,9,12) € 18.00

Filetto di manzo con salsa alla Vernaccia e cioccolato,
coulis di frutti di bosco
e porro croccante (1,7,8,12) € 20.00

LE BISTECHE

Tutte le nostre bistecche sono servite con insalatina di
cavolo rosso oppure patate fritte Estro, a scelta (1,8)

Costata di Manzo € 6.50/etto

Fiorentina di Manzo € 7.50/etto



menù

CONTORNI

Verdure al forno	€ 6.00
Patatine Fritte 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.

