

menù

ANTIPASTI

Polpo in tempura di Porter, crema di patate
e maionese al nero di seppia e liquirizia (1,3,4,6) € 18.00

Tartare di tonno*** affumicata, stracciatella di burrata,
pistacchio e capperi disidratati (1,3,4,7,8) € 19.00

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



Uovo Poché su fonduta di Pecorino,
gelée di cipolla rossa al balsamico (1,3,7,8) € 18.00

Tartare di manzo affumicata,
nocciole, maionese alle acciughe
e cialdina croccante (1,3,7,8) € 19.00

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

menù

PRIMI

Risotto, zafferano, tartare di gambero rosso,
crema di burrata, polvere di liquirizia (1,4,7,8) € 21.00

Paccheri crema di piselli, lime,
tartare di tonno e nocciole (1,2,4,6,8) € 19.00

Spaghetto alla chitarra, robiola e bottarga, crumble di
carasau agli agrumi (1,3,4,6,7,8) € 18.00



Risotto mantecato con ricotta mustia,
glassa di pomodorino confit e crumble di amaretti (1,7,8,9) € 20.00

Spaghetti alla chitarra, crema di zafferano,
brasato di agnello e porro croccante (1,7,8,9) € 19.00

Paccheri al ragù d'anatra, chips di cavolo nero,
olio aromatizzato all'arancio (1,8,9) € 19.00

menù

SECONDI

Trancio di muggine gratin al carasau e amaretto, € 19.00
crema di patata e zafferano,
insalata pressata in osmosi di
anice stellato e finocchietto (1,4,6,7,8)

Cubi di tonno in crosta di semi misti, € 20.00
scalogno chiodato al garofano, zucchero moscovado e
maionese alla paprika (1,3,4,8)

Selezione di pesce ad Estro dello Chef € 25.00
(chiedi al nostro staff) (1,2,3,4,7,8)



Cubo di pancetta di maiale affumicato, € 18.00
cucinato a bassa temperatura, crema di patate e zafferano,
cialda di Pecorino al tartufo (1,4,6,7,8)

Rollè di agnello ripieno di ricotta, pistacchio, € 19.00
riduzione di vernaccia di Cabras e porro flambè (1,7,8,9)

Tagliata di entrecôte, nocciole, scalogno confit, sale € 20.00
maldon affumicato alla quercia e olio al finocchietto della
laguna di Cabras (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.



menu

STARTERS

Octopus in porter beer tempura, potato cream,
cuttlefish ink and liquorice mayonnaise (1,3,4,6) € 18.00

Smoked tuna tartare, burrata straciatella, pistachio,
dehydrated capers (1,3,4,7,8) € 19.00

Chef's Estro starter tasting selection
(1,2,3,4,6,8,9) € 25.00



Poached egg, Pecorino fondue and
balsamic red onion jelly (1,3,7,8) € 18.00

Smoked beef tartare, hazelnuts, anchovy mayonnaise
and crispy wafer (1,3,7,8) € 19.00

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



 menu

FIRST COURSES

Saffron risotto, red prawn tartare,
burrata cream and liquorice dust (1,4,7,8) € 21.00

Paccheri with pea cream, lime,
tuna tartare and hazelnuts (1,2,4,6,8) € 19.00

Chitarra spaghetti with robiola cheese and bottarga,
citrus carasau bread crumble (1,3,4,6,7,8) € 18.00



Creamed risotto with ricotta mustia,
confit tomato glaze and amaretti crumble (1,7,8,9) € 20.00

Chitarra spaghetti, saffron cream,
braised lamb and crispy leek (1,7,8,9) € 19.00

Paccheri with duck ragù, crispy black cabbage
and orange-infused oil (1,8,9) € 19.00



menu

MAIN COURSES

Gratinated mullet fillet with carasau bread and amaretti, potato and saffron cream, pressed salad scented with star anise and wild fennel (1,4,6,7,8) € 19.00

Sesame-crusted tuna cubes, clove-infused shallot, muscovado sugar and paprika mayonnaise (1,3,4,8) € 20.00

Chef's selection of fresh fish (please ask our staff) (1,2,3,4,7,8) € 25.00



Smoked pork belly, slow-cooked, potato and saffron cream, truffle Pecorino wafer (1,4,6,7,8) € 18.00

Lamb roulade stuffed with ricotta and pistachio, Cabras Vernaccia reduction and flambéed leek (1,7,8,9) € 19.00

Sliced entrecôte steak, hazelnuts, confit shallot, oak-smoked Maldon salt and wild fennel oil from the Cabras lagoon (1,8) € 20.00



menu

SIDES

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

DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Desserts of the day (please ask our staff) (1,3,7,8) | € 7.00 |
| Cheese Board and our homemade preserves (1,7,8) | € 14.00 |

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.