

A sunset over the ocean with a large rock in the foreground. The sun is a bright white circle on the horizon, casting a golden glow across the sky and reflecting on the water. The water is a deep blue with small waves. A large, dark rock is visible in the lower right foreground, partially submerged.

Esterina
RESTAURANT & EVENT

Menu



Antipasti

Starters

-
-    **Baccalà pastellato su crema di zucca e porcini scottati*** € 16
Battered cod with pumpkin cream and roasted porcini mushrooms
-
-    **Insalata di calamaro, seppia, polpo e gamberi con lame di verdure croccanti e olive Taggiasche*** € 16
Squid, cuttlefish, octopus and prawn salad with slivers of crispy vegetables and Taggiasca olives
-
-    **Polpo in pignatta con patate, olive e pane fritto alle alici*** € 16
Cooked octopus in "Pignatta" with potatoes, olives and fried bread with anchovies
-
-  **Selezione di ostriche (3 pezzi)** € 12
Oysters selection (3 pcs)
-
-  **Tartare di gamberi rossi Sicilia*** € 18
Sicilian red prawn Tartare
-
-   **Flan al Parmigiano con prosciuttino bbq e salsa al limone** € 14
Parmigian flan with bbq pork fillet and lemon sauce
-
- Degustazione dei nostri antipasti di mare*** € 25
Tasting of seafood starters

Allergeni / Allergen

*In mancanza di prodotto fresco, sarà usato prodotto surgelato/congelato
*In the absence of fresh product, frozen/frozen product will be used



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 with marinara sauce and crustaceans bisque</i>	€ 18
 	Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci <i>Spaghettoni of Gragnano with clams</i>	€ 16
   	Tonnarelli cozze italiane e pecorino Romano dop <i>Tonnarelli with Italian mussels and pecorino Romano dop</i>	€ 15
   	Pappardelle gamberi e funghi porcini dei monti Cimini* <i>Pappardelle shrimps and porcini mushrooms from the Cimini mountains</i>	€ 20
  	Chicchette di patate vongole veraci e tartufo <i>Potato "little gnocchi" with clams and fresh truffle</i>	€ 19
  	Ravioli di patate con guanciale al pepe nero, funghi porcini, tartufo e pecorino di fossa* <i>Ravioli filled with potato with black pepper guanciale, porcini mushrooms, truffle and pecorino di fossa cheese</i>	€ 18

Allergeni / Allergen

*In mancanza di prodotto fresco, sarà usato prodotto surgelato/congelato
*In the absence of fresh product, frozen/frozen product will be used


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* <i>Grilled shrimp, prawns, octopus and fillet of sea bream</i>	€ 25
	Polpo arrosto con soutè di friarielli e nduja* <i>Roasted octopus with sautéed turnip tops</i>	€ 25
  	Frittura di calamari gamberi e verdure pastellate* <i>Fried calamari, shrimps and battered vegetables</i>	€ 16
   	Strudel di spigola con lame di verdure su crema di patate alle erbarelle* <i>Sea bass strudel with vegetables slices on potato cream with aromatic herbs</i>	€ 18
  	Fish&chips: cotoletta di spigola con patata crispy e maionese aioli* <i>Fish&chips: seabass cutlet with crispy potatoes and aioli sauce</i>	€ 18
	Tagliata di manzo alla griglia al naturale <i>Grilled sliced beef steak</i>	€ 18
	Tagliata di manzo alla griglia ai porcini* <i>Grilled sliced beef steak with porcini mushroom</i>	€ 22
	Tagliata di manzo alla griglia al tartufo* <i>Grilled sliced beef steak with truffle</i>	€ 22

Allergeni / Allergen

*In mancanza di prodotto fresco, sarà usato prodotto surgelato/congelato
*In the absence of fresh product, frozen/frozen product will be used



Senape
Mustard



Sedano
Celery



Arachidi
Peanuts



Latte
Milk



Solfiti
Sulphite





Soya
Soya



Lupini
Lupins

Contorni

Contours

Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 6
Cicoria ripassata / all'agro* <i>Sautéed / boiled chicory</i>	€ 6
Zucca grigliata <i>Grilled pumpkin</i>	€ 6
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 6
  Chips cacio e pepe* <i>Crispy potatoes with "cacio e pepe" sauce</i>	€ 6

Allergeni / Allergen

*In mancanza di prodotto fresco, sarà usato prodotto surgelato/congelato
*In the absence of fresh product, frozen/frozen product will be used



Crostacei
Crustacean



Sesamo
Sesame



Frutta a guscio
Nuts



Glutine
Gluten



Uovo
Egg



Pesce
Fish



Molluschi
Shellfish

Dessert

-
-  **Mont Blanc: Base di meringa e crema leggera alla castagna sormontata da spaghetti di crema di marroni e marroni candite*** € 8
Base of meringue and light chestnut cream topped with spaghetti with chestnut cream and candied chestnuts
-
-   **Mia Tuscia: Fondo di crumble al cacao e bisquit alla nocciola con ganache montata e pralinato di nocciole della Tuscia*** € 8
Cocoa crumble base and hazelnut bisque with whipped ganache and Tuscia hazelnut praline.
-
-  **Brownies e Caffè: Semifreddo al caffè su morbido brownies al cioccolato e cuore di cremoso al caffè concentrato*** € 8
Coffee semifreddo on soft chocolate brownies and a heart of concentrated coffee cream
-
-   **Cuor d'Amarena: Morbida base al cacao farcita con mousse di cioccolato bianco aromatizzato alle fave di tonka e delicato cuore di amarena ricoperto da un velo di cioccolato bianco e mandorle*** € 8
Soft cocoa base filled with white chocolate mousse flavored with tonka beans and a delicate black cherry heart covered with a veil of white chocolate and almonds
-
-  **Limone: Mousse al limone ricoperta con salsa al limone e decorata con limone a filetti*** € 8
Lemon mousse covered with lemon sauce and decorated with lemon slices
-
- Tagliata di frutta fresca** € 8
Sliced fresh fruit

Allergeni / Allergen

*In mancanza di prodotto fresco, sarà usato prodotto surgelato/congelato
*In the absence of fresh product, frozen/frozen product will be used



Senape
Mustard



Sedano
Celery



Arachidi
Peanuts



Latte
Milk



Solfiti
Sulphite



Soya
Soya



Lupini
Lupins

