

MENU



PIADINE

Scegli il tuo impasto



Tradizionale



Vegan integrale +1,5



Squacquerone
senza lattosio +1,5



Senza glutine +2,5



PIADINE SPECIALI

- PORCHETTA

Le più amate

9

Porchetta IGP Signoracci cotta a bassa temperatura, mozzarella fior di latte, insalata
Porchetta PGI Signoracci, mozzarella, salad

- MANZA

9

Roastbeef artigianale cotto al forno, mozzarella fior di latte, rucola e pomodoro
Artisan roast-beef, mozzarella, rocket, tomato

- GRATELLA

Le più amate

8,7

Crudo Parma 24 mesi, pomodori gratinati e squacquerone Comellini IGP
Parma Ham 24months, PGI Squacquerone, gratin tomatoes

- FIGHETTA

8,5

Arrosto di tacchino cotto a legna, pecorino e zucchine grigliate
Roast wood-fired turkey, pecorino cheese and grilled courgettes

- MORTAZZA

8,5

Mortadella IGP, squacquerone Comellini IGP, granella di pistacchio e insalata
Mortadella PGI, Comellini Squacquerone, pistachio grains and salad

- OMEGA

10

Salmone affumicato Norvegese, Philadelphia e zucchine grigliate
Norwegian Smoked Salmon, Philadelphia and grilled courgettes

- BAGHINA

Le più amate

11

Salsiccia, patate al forno, cipolla stufata e mozzarella
Roman sausage, roast potatoes, stewed onion, mozzarella

- AGRICOLA

(impasto integrale)

Vegan

8,7

Guacamole, zucchine, melanzane grigliate e pomodori secchi
Guacamole, grilled courgettes and aubergines, dried tomatoes

- TARTARINA

11

Tartare di tonno tagliata al coltello, stracciatella di burrata, insalata, pesto di rucola
Blade-cut Tuna Tartare, stracciatella, salad and rocket pesto

- HUMMUS

(impasto integrale)

Vegan

8,7

Hummus di ceci fatto in casa, verdure grigliate e pomodori gratinati
Chickpea hummus, grilled courgettes and aubergines, gratin tomatoes

PIADINE CLASSICHE

- Squacquerone Comellini IGP e rucola (squacquerone PGI, rocket)

7

- Crudo Parma 24 mesi, squacquerone Comellini IGP e rucola

8,2

Parma Ham 24 months, PGI squacquerone, rocket

- Cotto Vismara, mozzarella fior di latte e pomodoro

7,5

Cooked Vismara Ham, mozzarella and tomato

- Bresola Punta D'Anca, rucola e grana a scaglie

8

Bresola, rocket and parmesan flakes

- Salsiccia e cipolla stufata fatta in casa

7,5

Homemade stewed sausage and onion

- Salame Milano, pecorino, insalata e pomodoro

7,7

Salami Milano, pecorino cheese, salad and tomato

- Cotto Vismara e fontina (cooked Vismara Ham, fontina cheese)

7

PRIMI

Porzione Abbondante
Large portion
+2,5

TAGLIOLINO DI MARE

Tagliolino fatto a mano con ragù di mare e pendolini
Handmade Tagliolino with sea sauce and cherry tomatoes

16

STROZZAPRETE AL RAGÙ

Strozzaprete fatto a mano al ragù di manzo
Handmade Strozzaprete with homemade meat ragout

12

GNOCCHI VEGGIE

Gnocchi fatti a mano alle verdure con spolverata di pecorino romano
Handmade Vegetable Gnocchi sprinkled with Roman pecorino cheese

12

PRIMO DEL GIORNO

Chiedere al cameriere il fuori menù del giorno
Ask your waiter for the special off-menu dish

SECONDI

Tutti serviti con
piadina a parte
All served with
piadina on the side

TAGLIATA DI TONNO

Tataki di tonno in crosta di sesamo, insalatina, pom.secchi e burrata
Sesame-crust tuna tataki, salad, dried tomatoes and burrata

17

ROAST-BEEF

Girello di manzo cotto al forno, rucola, grana e pendolini
Baked Roast-beef, rocket, Grana cheese and cherry tomatoes

14

POLLO ALLA GRIGLIA

Petto di pollo alla griglia, patate al forno e pomodori gratinati
Grilled chicken breast, roast potatoes, and gratin tomatoes

16

POLPO E PATATE

Polpo cotto al vapore, patate in umido, olive taggiasche e pesto di rucola
Steamed octopus, stewed potatoes, Taggiasca olives and rocket pesto

13

CAPRESE DI BUFALA (Crudo +3)

Mozzarella di Bufala IGP (250g), pomodoro fresco
Buffalo Mozzarella PGI (250g), fresh tomato

12

CONTORNI

Patate al forno

6

Roast potatoes

Verdure grigliate

6

Grilled Courgettes and Aubergines

Pomodori Gratinati

6

Gratin tomatoes

Contorno Misto

9

Roast potatoes, gratin tomatoes,
grilled courgettes and aubergines

DOLCI

Piadina con Nutella

Piadina with Nutella

5,5

Cheesecake al cucchiaino (Nutella, Frutti di Bosco)

6

Spoon cheesecake (Nutella or berries)

Mousse al Mascarpone e biscotto

6

Mascarpone with biscuit mousse

Torta al cioccolato

6

chocolate cake

Macedonia di frutta

6

fruit salad



POKE

Tutte formato Large

all large portion

Scegli la tua poké

riso sushi, riso venere o insalata...

Choose your Poké bowl from sushi rice, venus rice or salad

Doppia proteina pesce +4

Double protein Fish



Doppia proteina pollo +3

Double protein chicken

Philadelphia +1



TUNA

14

- Tartare di tonno
- Avocado
- Edamame
- Carote a julienne
- Mango
- Semi di sesamo

- Tuna tartare
- Avocado
- Edamame
- Julienned Carrots
- Mango
- sesame seeds

SALMON

14

- Tartare di salmone
- Avocado
- Edamame
- Pomodorini
- Cavolo viola
- Ananas
- Granella di mandorle

- Salmon Tartare
- Avocado
- Edamame
- Cherry tomatoes
- Purple Cabbage
- Pineapple
- Almond kernels

CHICKEN

13

- Bocconcini di pollo
- Zucchine grigliate
- Carote a julienne
- Pomodorini
- Edamame
- Mais
- Chips di cipolla

- Chicken nuggets
- Grilled courgettes
- Julienned carrots
- Cherry tomatoes
- Edamame
- Mais
- Onion chips

VEGGIE

11

- Ceci
- Grana a scaglie
- Cavolo viola
- Avocado
- Edamame
- Pomodorini
- Carote

- Chickpeas
- Parmesan flakes
- Purple cabbage
- Avocado
- Edamame
- Cherry tomatoes
- Carrots

Le nostre salse "fatte in casa"

Our "Homemade" glutenfree sauces

Salsa teriyaki (Glutenfree)

Salsa yogurt

(Yogurt greco, lemongrass)

Salsa piccante

(Maionese, Sriracha hot chili)

Salsa di soia senza glutine

Teriyaki Sauce (Soy sauce, honey and sake)

Yogurt sauce

(Yogurt greco, lemongrass)

Spicy Sauce

(Maionese, sriracha hot chili)

Glutenfree Soy sauce

BIBITE

- Acqua microfiltrata Vetro 0,75

3

- Acqua 1/2 pet

1,5

- Coca-cola Vetro 33 cl

3,8

- Coca-cola Zero Vetro 33 cl

3,8

- Sprite Vetro 33 cl

3,8

- Lipton Limone/Pesca Vetro

3,8

- Fanta Vetro 33cl

3,8

- Crodino XXL

5

- Campari soda

5

- Redbull

4

Birre



- Stella Artois (Bionda)

3,5 - 5

- Goose Ina (Ambrata)

6

- Leffe Rouge (Rossa)

5,5

- Birre in bottiglia e lattina

4 - 6

- Biosfera Senza Glutine

6

Questo ristorante aderisce
al progetto di **Cuore 21**
Ordina il piatto in menu contrassegnato
dal bollino "Il piatto del Cuore"
Parte del ricavato, 10%
andrà a sostenere i progetti della
Cooperativa Cuore 21 di Riccione



Lestro2021!



+39 3347780025



lestroriccione.it

coperto pranzo 0,7



lestro_riccione



L'Estro Riccione



IL CAFFÈ

dalle 7:30

Per il nostro Espresso Tradizionale abbiamo scelto di utilizzare un blend biologico per l'85% di Arabica e 15% di Robusta Kaapi Royale dall'India. Le arabiche sono 4: due Naturali da Perù e Messico e due lavate da Colombia e Guatemala.

Un espresso che si presenta in tazza con una leggera acidità iniziale di frutta tropicale che poi si abbandona in note di pan tostato, cioccolato fondente e cacao.

For our Traditional Espresso we have chosen to use an organic blend for l'85% Arabica and 15% Robusta Kaapi Royale from India. The Arabica are 4: two Naturals from Peru and Mexico and two washed from Colombia and Guatemala. An espresso that comes in a cup with a slight initial acidity of tropical fruit which then abandons itself in notes of toasted bread, dark chocolate and cocoa.

	REGOLARE/GRANDE	
Espresso/Deca	1,8/1,9	3,5/3,5
Cappuccino	2,3	4
Americano (hot or iced)	1,8	3,5
Orzo	1,8	2,2
Ginseng	1,8	2,2
Iced Latte (vaniglia, cannella)	2,8	4,5
Matcha Latte (hot or iced)	3	4,5
Espressino	2	
Infusi in foglia (chiedere disponibilità)	4	
Spremuta e succhi	4/3	

Soia	Soy milk	+0,30
Avena	Oat milk	+0,30
Senza Lattosio	Lactose-free	+0,30

LO SPECIALTY COFFEE

Lo "Specialty Coffee" è una categoria di caffè di alta qualità che si distingue per le sue caratteristiche distintive di **aroma, gusto, corpo e acidità**. Questo tipo di caffè è coltivato in specifiche regioni geografiche con condizioni climatiche ideali, generalmente in alta quota, e viene spesso prodotto in modo artigianale con grande attenzione alle singole fasi della lavorazione. Bere Specialty vuol dire bere un prodotto sostenibile lungo tutta la filiera.

"Specialty Coffee" is a category of high-quality coffee that stands out for its distinctive characteristics of **aroma, taste, body and acidity**. This type of coffee is grown in specific geographical regions with ideal climatic conditions, generally at high altitude, and is often produced in an artisanal way with great attention to the individual stages of processing. Drinking Specialty Coffee means drinking a sustainable product throughout the supply chain.

ESPRESSO SPECIALTY	2,8
CAPPUCCINO SPECIALTY	3,8
FLAT WHITE	5
BATCH BREW del GIORNO	3,5
V60	4,5
COLD BREW	3,5



SPECIALTY

Se ti dicessi che il caffè è un frutto tropicale, che cresce fino ad altitudini sopra ai 2000m? Che esistono caffè che vengono raccolti a mano, ciliegia per ciliegia solo al giusto punto di maturazione? Chicchi che una volta lavorati e tostati possono regalarci tazze incredibilmente dolci con sentori che possono spaziare dalla frutta alle raffinate note del tè e dei fiori.

Tu cosa penseresti?

Oggi ti svelo un segreto. Il caffè non nasce amaro.

Quello che hai bevuto fino ad oggi è quello che la nostra tradizione ci ha fatto pensare di essere il caffè "quello Buono".

Anche io pensavo che il profumo della moka preparata dalla mia mamma al mattino fosse "quello buono".

Poi ho scoperto che quel profumo era un misto di caffè bruciato, rancido e ossidato. Caffè macinato, lasciato all'aria a deperire, e poi messo sottovuoto nella famosa mattonella.

Che delusione. Il caffè è una materia viva e respira insieme a noi, è impossibile imbavagliarlo. Se amate il caffè, siate curiosi e iniziate a scoprire le infinite sfumature che la natura può regalarci.

L'ESTRO è un laboratorio di caffè: troverete una miscela tradizionale, perché noi amiamo le nostre radici, a patto che venga rispettata l'intera filiera. Troverete inoltre una selezione periodica di Specialty Coffee dal mondo, in differenti metodi di estrazioni.

A L'ESTRO amiamo il caffè, lo abbiamo studiato e continuiamo a studiarlo. Il nostro sogno più grande è quello di poter creare cultura e divulgazione di questa incredibile materia.

What if I told you that coffee is a tropical fruit, growing up to altitudes above 2000m? That There are coffees that are collected by hand, cherry by cherry only at the right point of ripeness? Beans that once processed and roasted can give us incredibly sweet cups with hints that can range from fruit to the refined notes of tea and flowers. What would you think? Today I'm revealing a secret to you. Coffee is not born bitter. What you have drunk to date is what our tradition made us think we were the coffee "the Good one".

Then I discovered that that scent was a mixture of burnt, rancid, oxidized coffee. Ground coffee, left to air to perish, and then put vacuum-packed in the famous tile. What a disappointment. Coffee is a living matter and breathes with us, it is impossible to gag it. If you love coffee, be curious and start discovering the infinite nuances that nature can give us.

L'ESTRO is a coffee laboratory: you will find a traditional blend, because we love our roots, provided that the entire supply chain is respected. You will also find a periodic selection of Specialty Coffee from around the world, in different extraction methods.

At L'ESTRO we love coffee, we have studied it and we continue to study it. Our biggest dream is to be able to create culture and popularization of this incredible subject.

Grazie

Gianluca Tofani

Maestro del caffè d'Italia 2023

Master of Italian Coffee 2023

Per le nostre Bevande al latte abbiamo scelto **ERBALATTE**.

Il primo latte in Italia proveniente

100% da agricoltura simbiotica.

Le mucche si nutrono esclusivamente di erba e fieni autoprodotti dalla stessa azienda.

Questo si traduce in un latte naturalmente più nutriente e dolce.

For our Milk Drinks we chose "ERBALATTE".

The first milk in Italy coming 100% from symbiotic farming.

Cows feed exclusively on grass and self-produced hays by the same farm.

This results in a naturally more nutritious and sweet milk.



Il personale di servizio è a disposizione della clientela per informazione circa eventuali ingredienti allergeni presenti all'interno dei prodotti

Service staff are available to customers for information about any allergen ingredients present within the products

BRUNCH

dalle 9:00 alle 12:00

COME A CASA 10

Colazione servita al piatto con pane tostato, burro e miele, yogurt greco e muesli, fetta di torta fatta in casa
Breakfast served on a plate with toasted bread, butter and honey, Greek yogurt and granola, homemade cake slice

FULL BREAKFAST 14

Pane tostato con prosciutto Crudo Parma 24 mesi e avocado, uova strapazzate, pancakes con sciroppo d'acero
Toasted bread with Parma Ham 24 months and avocado, scrambled eggs, pancakes with maple syrup

COMBO 14

Colazione al piatto servita con uova strapazzate e avocado, ciotolina di philadelphia, prosciutto Crudo Parma 24 mesi, salmone norvegese e fetta di pane pugliese tostato
Breakfast on a plate served with scrambled eggs and avocado, philadelphia little bowl, Parma Ham 24 months, Norwegian salmon and toasted slice of "Pugliese" bread

AVOCADO TOAST 10

Pane in cassetta tostato con formaggio fresco spalmabile, avocado, uova strapazzate.
Toasted pan bread with fresh cream cheese, avocado, scrambled eggs.

- più Prosciutto Crudo Parma 24 mesi +2
more Parma Ham 24 months

- più Salmone Norvegese +3
more Norwegian Salmon



CROQUE MADAME 11

Pane in cassetta, prosciutto cotto, formaggio filante e uova all'occhio di bue
Pan bread, cooked ham, stringy cheese and bull's-eye eggs

YOGURT BOWL 6

Yogurt, frutta fresca, granola e miele
Yogurt, fresh fruit, granola and honey



PANCAKES

- Pancake yogurt greco, frutta fresca e biscotto sbriciolato
Greek yogurt pancake, fresh fruit and crumbled biscuit

- Pancake crema di pistacchio, fragole e lamelle di mandorle
Pancake cream of pistachio, strawberries and almond flakes

- Pancake sciroppo d'acero e muesli
Pancake maple syrup and muesli

- Pancake Nutella e banana
Pancake Nutella and Banana

