

MENU



Lestro2021! 

+39 3347780025 

dalle 19.30

coperto cena 1,50

TEGAMINI *da condividere*

CROCCHETTE CRUDO DI PARMA 8

Crocchette di Crudo di Parma, besciamella e panatura profumata
Croquettes from Parma Ham, béchamel sauce, and aromatic breading

HUMMUS CON POLPO 7

Hummus di ceci, polpo al vapore con crostini
Chickpea hummus, steamed octopus with croutons

CALAMARETTI SCOTTA DITO 8

Ciuffi di calamaretti locali fritti con salsa alioli
Fried local squids with alioli sauce (garlic, oil and lemon)

BACCALÀ MANTECATO 7

Baccalà mantecato cremoso, servito con crostini
Creamy whipped codfish, served with croutons

UN PO' DI CRUDO CON LA PIADA 8

Taglierino di Crudo Parma accompagnato dalla nostra piada
Parma Ham cutting board accompanied by our tasty piadina

PRIMI *i carbo non fanno male*

TAGLIOLINO DI MARE 16

Tagliolino fatto a mano con cozze, vongole, calamari e pendolini
Handmade Tagliolino with mussels, clams, squids and cherry tomatoes



STROZZAPRETI AL RAGU' 12

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

GNOCCHI VEGGIE 12

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

PRIMO DEL GIORNO

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

PORZIONE ABBONDANTE 2,5
LARGE PORTION

CONTORNI

PATATE AL FORNO/FRITE 6-5

Roast potatoes/ french fries

VERDURE GRIGLIATE 6

(Zucchine e Melanzane)
(Grilled Courgettes and Aubergines)

POMODORI GRATINATI 6

Gratin tomatoes

CONTORNO MISTO 9

(Patate al forno, pomodori gratinati
zucchine e melanzane grigliate)

(Roast potatoes, gratin tomatoes,
grilled courgettes and aubergines)

SMASH ESTRO BURGERS

croccanti, succulenti, irresistibili

ESTRO BURGER 13

Bun morbido di patate, doppio Smash con cipolla, cheddar, bacon, guacamole, pomodori secchi
Soft potato bun, double Smash with onion, cheddar, bacon, guacamole and dried tomatoes

BACON & CHEESE 12

Bun morbido di patate, doppio Smash con cipolla, cheddar, bacon e salsa estro
Soft potato bun, double Smash with onion, cheddar, bacon, guacamole and estro sauce

CLASSIC BURGER 11

Bun morbido di patate, doppio Smash, cheddar, insalata e pomodoro
Soft potato bun, double Smash, cheddar, salad and tomato



Extra

Terzo Smash +2,5

Patatine fritte +3

Bacon +2

SECONDI *carne, pesce e griglia*

FISH AND CHIPS **il nostro preferito!** 16

Filetto di merluzzo pastellato con patate fritte e salsa alioli
Battered cod fillet with fried potatoes and alioli sauce

TAGLIATA DI TONNO 17

Tataki di tonno in crosta di sesamo, verdure e burrata
Sesame-crust tuna tataki, vegetables and burrata

ROAST-BEEF 14

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

POLLO ALLA GRIGLIA 16

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

POLPO E PATATE 13

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

CAPRESE DI BUFALA 12

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

GLUTEN FREE

A L'Estro abbiamo sempre avuto un'attenzione particolare alla intolleranza al glutine. Tutto il nostro menù può essere replicato Glutenfree per riuscire ad offrire la stessa esperienza di gusto a tutti.

Here at L'Estro we've always had a special focus on gluten intolerance. Our menu can be replicated Glutenfree to succeed to offer the same taste experience to everyone.



PIADINE *le nostre preferite*

L'Estro

POKÉ *fresche, colorate, bilanciate*

Scegli il tuo impasto



Tradizionale



Vegan integrale +1,5



Senza glutine +2,5



Squacquerone senza lattosio +1,5

CRUDO SQUACQUERONE E RUCOLA 8,2

Crudo di Parma 24 mesi, squacquerone IGP, rucola
Parma Ham 24 months, PGI squacquerone, rocket

MANZA 9

Roastbeef artigianale, mozzarella fior di latte, rucola, pomodoro
Artisan roast beef, mozzarella, rocket, tomato

PORCHETTA *Le più amate* 9

Porchetta IGP Signoracci, mozzarella fior di latte, insalata
Porchetta PGI Signoracci, mozzarella, salad

GRATELLA *Le più amate* 8,7

Crudo di Parma 24 mesi, squacquerone IGP, pomodori gratinati
Parma Ham 24 months, PGI squacquerone, gratin tomatoes

COTTO MOZZARELLA E POMODORO 8

Cotto Vismara, mozzarella fior di latte e pomodoro
Cooked Vismara Ham, mozzarella and tomato

BAGHINA 11

Salsiccia romagnola, patate al forno, cipolla stufata, mozzarella
Romagna sausage, roast potatoes, stewed onion, mozzarella

AGRICOLA *(Impasto integrale)* *Vegan* 8,7

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

COTTO E FONTINA 7,2

Cotto Vismara, fontina
Cooked Vismara Ham, fontina cheese

OMEGA 10

Salmone affumicato Norvegese, Philadelphia e zucchine grigliate
Norwegian Smoked Salmon, Philadelphia, and Grilled Courgettes

TARTARINA *Le più amate* 11

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

HUMMUS *(Impasto integrale)* *Vegan* 8,7

Hummus di ceci, zucchine e melanzane grigliate, pomodori gratinati
Chickpea hummus, grilled courgettes and aubergine, gratin tomatoes

SQUACQUERONE E RUCOLA 7

Squacquerone IGP, rucola
Squacquerone cheese PGI, rocket

Tutte formato Large all large portion

Scegli fra riso sushi, riso venere o insalata
Choose from sushi rice, venus rice or salad

Doppia proteina pesce +4



Doppia proteina carne +3

Philadelphia +1



SALMONE 14

Tartare di Salmone a cubetti, avocado, edamame, pomodorini, cavolo viola, ananas, granella di mandorle
Diced Salmon tartare, avocado, edamame, cherry tomatoes, purple cabbage, pineapple, almond kernels

TONNO 14

Tartare di Tonno a cubetti, avocado, edamame, carote, mango, semi di sesamo
Diced Tuna Tartare, avocado, edamame, carrots, mango, sesame seeds

POLLO 13

Bocconcini di pollo, zucchine grigliate, carote, edamame, mais, chips cipolla
Chicken nuggets, grilled zucchinis, carrots, edamame, corn, onion chips

VEGGIE *Vegan* 11

Ceci, avocado, edamame, pomodorini, carote, cavolo viola, grana a scaglie
Chickpeas, avocado, edamame, cherry tomatoes, carrots, purple cabbage, parmesan flakes

Le Nostre salse "fatte in casa"

tutte Glutenfree

Our "Homemade" glutenfree sauces



Salsa Teriyaki (salsa di soia, miele e saké) Teriyaki Sauce (Soy sauce, honey and sake)

Salsa Yogurt

Yogurt sauce

(yogurt greco, lemongrass)

(yogurt greco, lemongrass)

Salsa Piccante

Spicy Sauce

(maionese, sriracha hot chili)

(maionese, sriracha hot chili)

Salsa Soia senza glutine

Glutenfree Soy sauce

DOLCI

Piadina con Nutella 5,5

Piadina with Nutella

Cheesecake al cucchiaino (Nutella, Frutti di Bosco) 6

Spoon cheesecake (Nutella or berries)

Mascarpone con biscotto 6

Mascarpone with biscuit

Torta al cioccolato 6

chocolate cake

Macedonia di frutta 6

fruit salad



DA BERE

- Acqua microfiltrata Vetro 0,75	3
- Coca-cola Vetro 33 cl	3,8
- Coca-cola zero Vetro 33 cl	3,8
- Sprite Vetro 33 cl	3,8
- Fanta Vetro 33 cl	3,8
- Lipton Limone/Pesca Vetro	3,8
- Crodino XXL	5
- Campari soda	5
- Redbull	4

- Espresso bio	2
- Decaffeinato bio	2,2
- Espresso Specialty	3
- Orzo	2
- Ginseng	2,2
- Amaro	4 - 6
- Stella Artois (Bionda)	3,5 - 5
- Goose Ipa (Ambrata)	6
- Leffe Rouge (Rossa)	5,5
- Birre in bottiglia	4 - 6
- Biosfera senza glutine	6

