

I nostri orari:

LUNEDÌ	Riposo	
MARTEDÌ	12.00 – 14.30	18.30 – 22.30
MERCOLEDÌ	12.00 – 14.30	18.30 – 22.30
GIOVEDÌ	12.00 – 14.30	18.30 – 22.30
VENERDÌ	12.00 – 14.30	18.30 – 22.30
SABATO	12.30 – 14.00	18.30 – 22.30
DOMENICA		18.30 – 22.30

SERVIZIO AL TAVOLO € 1,50

- ✓ **Il conto del tavolo non è divisibile in cassa**, pertanto vi suggeriamo la richiesta di uno scontrino preconto;
- ✓ **I panzerotti non sono divisibili;**
- ✓ **Per la torta o il servizio di altre derrate introdotte dall'esterno** è richiesto il documento di provenienza degli stessi, comportando un'aggiunta derivante dal costo per il servizio offerto.

Estro non ha rivenditori produciamo e vendiamo unicamente nel nostro laboratorio
Via stazione 54/b, Santeramo in Colle.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio presenti nell'allegato 11 del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8	Frutta a guscio e loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva

Gli ingredienti **in grassetto** indicano sostanze che producono allergie o intolleranze, come descritto nell'allegato II del Reg. UE 1169/11 (modificato con il Reg UE 747/2014)

**I prodotti/piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ ** ” sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e conformemente all'Allegato III, Sezione VIII, del Regolamento (CE) 853/2004. (Lotta alle zoonosi parassitarie). Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

IN VETRINA

SUSHI**

SMALL (9 pezzi) € 9,00

MEDIUM (16 pezzi) € 16,00

BIG (24 pezzi) € 22,00

SUSHI COTTO one size € 7,00

SUSHI VEGANO one size € 7,00

POKE** € 10,50

POKETTINE** € 6,90

SASHIMI** salmone, tonno rosso, pesce spada € 10,90

TARTARE** € 10,00

- Salmone, salsa guacamole, mandorle e glassa
- Tonno rosso, pomodorini, olive e fior di capperi
- Pesce spada, pesto, stracciatella e marmellata di peperoncino

TRAMEZZINI € 3,50

- Salsa tonnata, pomodoro, misticanza
- Salame, rucola e crema di formaggio
- Cotto, philadelphia, pomodoro e insalata

DOLCI DELLA CASA** € 4,50

chiedere eventuale disponibilità al personale

N.B. le preparazioni esposte in vetrina vengono effettuate in momento primario

DALLA CUCINA ...

INSALATE

INSALATONA

€ 7,20

(Insalatine miste, **tonno in olio d'oliva**, pomodoro, mais, **mozzarelline**, olive)

BRESAOLA

€ 7,80

(Insalata mista, bresaola, pomodorini, olive, **grana**, **noci**)

SPINACH

€ 8,50

(Spinacino, carotine julienne, acciughe, peperone crusco, **mandorle e tarallo sbriciolato**)

POLLO CRISPY

€ 9,00

(Valeriana, rughetta, pollo alla piastra, bacon croccante, zucchine dorate, pomodorini, **philadelphia** e **granella di pistacchi**)

POLPO CRUNCH

€ 10,00

(Soncino, pomodorini, **polpo al vapore****, patate, carote julienne, pancetta croccante, **granella di pistacchi**)

SPADA

€ 9,00

(Lattuga, pomodori, **pescce spada**** cubettato, peperone crusco, **mandorle** croccanti e **salsa arancio**)

VEGANA

€ 7,00

(Rughetta, soncino, carote julienne, crusco, pomodori, olive e **crostino al pate di olive**)

TERRINE senza lattosio

RUOTE D`ORO**

€ 7,00

ing.: impasto crepes (glutine, latte HD e uova, zucchero, sale) crema di formaggio
(latte HD, burro HD, edamer, sale, zucchero) prosciutto cotto, panna HD, grana 16 mesi

CRESPELLE AL SALMONE**

€ 8,00

ing.: impasto crepes (glutine, latte HD e uova, zucchero, sale) crema di formaggio
(latte HD, burro HD, edamer, sale, zucchero) salmone affumicato, passata pomodoro, panna HD, grana 16 mesi

ROLL DI PARMIGIANA**

€ 7,50

ing.: melanzana frita (glutine e uova) scamorza HD, prosciutto cotto, passata di pomodoro,
grana 16 mesi basilico, olio EVO, sale

INVOLTINI POLLO E PANCETTA

€ 7,20

ing.: petto di pollo, pancetta stufata

GLI IMPANATI

FUNGHI FRITTI**

€ 5,50

(ing.: funghi cardoncelli, uova, farina di tipo"00", pangrattato)

FISH & CHIPS**

€ 9,00

(ing.: patate, pesce persico, uova, farina di tipo"00", pangrattato)

CLICK & CHIPS**

€ 9,00

(ing.: patate, pollo, uova, farina di tipo"00", pangrattato)

I PASTELLATI

VERDURE MISTE**

€ 5,00

(ing.: farina di tipo"00",acqua, melanzane, zucchine, peperoni, carote, sale, zucchero, lievito di birra)

GAMBERI**

€ 6,60

(ing.: gamberi*, farina di tipo"00", latte HD, uova, vino, sale, zucchero)

STICK DI PROVOLINA**

€ 5,90

(ing.: farina di tipo"00", acqua, scamorza, sale, zucchero, lievito di birra)

MISTO FRITTO**

€ 7,00

(ing.: gamberi*, scamorza, zucchine, melanzane, peperoni, carote, farina di tipo"00",acqua, latte HD, uova, sale, vino, zucchero, lievito di birra)

I FRITTI

PETTOLECCHIE

€ 4,90

(ing.: farina di tipo"00", latte, burro, sale, zucchero, lievito di birra)

PIZZI FRITTI DI SEMOLA

€ 5,50

(ing.: Semola rimacinata, farina di tipo"00", acqua, olio EVO, sale, zucchero, lievito di birra)

HOMEMADE POTATO

€ 5,50

(ing.: patata)

I PANINI ...

PANINO (TIPO PALLONE)

- 1. Tartare di salmone****, stracchino, zucchine escapece al **balsamico**, insalatine e **salsa yogurt** € 7,90
- 2. Carpaccio di pesce spada****, stracciatella, pomodori a fette, lattuga e **pesto di basilico** €8,80
- 3. Gamberi**** saltati al whisky, funghi cardoncelli, bacon croccante, **scamorza affumicata**, soncino e **salsa barbecue** € 9,00
- 4. Tonno rosso cubettato****, mozzarella, pomodorini, rucola, **capperi** e olive € 9,00
- 5. Medaglione di carne****, patate infornate, cipolla caramellata, **silano** e **salsa hamburger** € 8,90

PANINO POLPO

Polpo lessato**, patate al forno, pomodorini, **scamorza fumè** e **glassa balsamica** € 9,20

PANINO DELL'ANNO

Porchetta, **stracciatella**, **pesto**, caprese di pomodoro e **mozzarella**, **capperi**, carote julienne, **salsa yogurt**, spinacino e olio evo € 10,00

PANINI SOFFICI

PANINO D` ESTATE € 9,50

con **involtini di parmigiana****, **mozzarella di bufala**,
pomodorini, **capperi**, basilico

PANINO D` INVERNO € 8,00

con porchetta, **patate impanate**, **provola affumicata**,
peperone crusco, funghi cardoncelli e cipolla caramellata

PANINO CIKKI € 7,50

con **cotoletta di pollo****, carotine julienne,
pomodoro, insalata, e **salsa yogurt**

PANINO BRESAOLA € 8,50

con bresaola condita con olio e limone,
rughetta e **philadelphia**

PANINO COTTO E SCAMORZA € 4,50

TOAST

HARRY` S BAR € 4,90

con prosciutto cotto e **fontina**, dorato con **burro** e **parmigiano**

CLUB SANDWICH € 7,30

con pollo alla piastra, bacon, **fontina**,
pomodoro e insalata

FISH CLUB SANDWICH € 8,00

con **salmone****, **gamberi****, pomodoro,
salsa guacamole, **scamorza di bufala** e zucchine dorate

I PANZEROTTI

FRITTI / AL FORNO

Impasto ingredienti: **farina di tipo"00"**, **latte**, **burro**, sale, zucchero, lievito di birra

Frittura ingredienti: olio altoleico di girasole

CLASSICO € 2,00

(**mozzarella**, pomodoro, basilico)

PICCANTINO € 2,80

(**mozzarella**, pomodoro, carne trita suino/bovino, **peperoncino in olio**)

PROSCIUTTO € 2,50

(**mozzarella**, pomodoro, prosciutto cotto)

TONNO E CIPOLLA € 2,50

(**mozzarella**, pomodoro, **tonno in olio d'oliva**, cipolla)

LO STRAORDINARIO € 2,50

Impasto ingredienti: **semola rimacinata**, acqua, olio evo, sale, zucchero, lievito di birra

Frittura : olio altoleico di girasole

(**mozzarella bufala**, pomodoro, basilico) 

- *Variazione al forno + € 0,50*
- *Variazione straordinario + € 0,70*
- *Aggiunta ingredienti = + valore dello stesso ingrediente*

Gli speciali SOLO FRITTI

SALSICCIA € 3,00

(**mozzarella**, pomodoro, di salsiccia di vitello)

PRIMAVERA** € 3,30

(**mozzarella**, carne trita suino/bovino, verza, carote)

FRUTTI DI MARE** € 4,50

(**mozzarella**, pomodoro, **polpo**, **seppie**, **calamari**,
gamberi, **cozze**, olio, prezzemolo, pepe)

Gli stagionali SOLO FRITTI

DISPONIBILI DAL 1° OTTOBRE AL 30 APRILE

FALL/WINTER 1** € 3,30

(**mozzarella**, rape, acciughe, olive e mandorle)

FALL/WINTER 2** € 4,50

(**stracciatella**, sbriciolata di maiale, nduja,
funghi cardoncelli, zucca saltata al rosmarino)

BEVERAGE

Acqua 1l Panna / San Pellegrino	€ 2,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, The pesca / limone	€ 2,00
Coca cola 0	€ 2,50
Cortese: chinotto, limonata, tonica, gazzosa	€ 2,80

BIRRE

Peroni cruda	€ 2,50
Asahi	€ 3,50
Corona	€ 3,00

Birra artigianale “Birrificio Degli Ostuni”

Controra: pils, paglierina, 4,8%, leggermente amara	€ 4,90
Skattosa: blanche ,dorata, 5%, esplosiva, unica, tendente al dolce, agrumata	€ 5,50
Priscio: dark strong ale, scura, 7,5%, tipica trappista, corposa	€ 5,00
Comare: saison, dorata, 6%, da sentori speziati e aromatica	€ 5,00
Baluff: pale ale, ambrata, 5,5%, agrumata, profumata e persistente	€ 5,50
Gnoft:	€ 4,90

(birra stagionale, chiedere eventuale disponibilità)

VINI AL CALICE

Prosecco Agostinetto	€ 4,00
Bollicine rosé Galetto Colli della Murgia	€ 4,00
Rosé primitivo Plantamura	€ 4,00
Primitivo Plantamura	€ 4,00

VINI

Cantine Agostinetto

- **PROSECCO** € 18,00
Prosecco Valdobbiadene -extradry- di uve glera 11,5% vol

Cantine Colli della Murgia

- **AMORE PROTETTO** € 32,00
Vino Spumante Metodo Classico - Brut – di uve Minutolo 13% vol
- **TUMIAMA** € 38,00
Vino Spumante rifermentato in bottiglia -Brut- di uve Minutolo 13% vol
- **GALETTO** € 18,00
Vino Spumante Rose -extradry- di uve Aglianico 12% vol
- **ERBACEO** € 17,00
Vino bianco di uve Minutolo e greco di tufo 12% vol
- **MYOR** € 32,00
Vino bianco vi uve Minutolo 14% vol
- **SELLAIA** € 19,00
Vino Rose di uve primitivo 12% vol
- **PORTOKALI** € 22,00
Vino Orange di uve Minutolo 12,5% vol
- **LE BLÈ** € 18,00
Vino bianco da dessert di uve Fiano Minutolo 8% vol

Cantine Plantamura

- **ETICHETTA ROSSA** € 16,00
Vino rosso di uve Primitivo 14,5% vol
- **ETICHETTA NERA** € 18,00
Vino rosso di uve Primitivo 15% vol
- **ETICHETTA BIANCA** € 22,00
Vino rosso di uve Primitivo 15,5% vol
- **PLANTAMURA ROSE'** € 16,00
Vino Rose di uve primitivo 12,5% vol

Cantine Upal

- **VALLEVIGNA** € 16,00
Vino Spumante dolce Metodo Classico Millesimato di uve Minutolo