

Eventi Servizi Turismo Ristorazione Organizzazioni



Servizio al tavolo € 2.00.



Per il consumo di torte o alimenti esterni è richiesta la certificazione di provenienza. Il servizio prevede un supplemento di € 1.30 a persona.



Preferiamo non apportare variazioni alle nostre ricette per non alterare l'equilibrio degli ingredienti della stessa.



Tutte le preparazioni avvengono integralmente nel nostro laboratorio, con una rigorosa selezione delle materie prime.



Il conto del tavolo non è divisibile in cassa, pertanto vi suggeriamo la richiesta di uno scontrino preconto a tavola.



I NOSTRI ORARI	PRANZO	CENA
Lunedì	12.00 - 14.00	CHIUSI
Mar • Mer • Gio • Ven	12.00 - 14.30	18.30 - 22.30
Sabato • Domenica	CHIUSI	18.30 - 22.30



Disponibile servizio **Take Away**



Servizio **Delivery** a Cena



ORDINE ONLINE Puoi ordinare i nostri piatti d'asporto o con il servizio Delivery (esclusivamente a cena) con semplici click sul nostro sito **www.estrofood.com**



080 6459787



Estro_food



Estrofood



www.estrofood.com

CUORI, MANI E INGREDIENTI

Dietro ogni nostra proposta c'è l'**ESTRO creativo**, i piccoli gesti e gli insegnamenti che nostro **padre** ci ha tramandato, custoditi oggi da noi quattro **sorelle**.

Sotto la guida di **Federica**, la nostra cucina celebra l'incontro tra **radici profonde** e **spirito innovativo**.

Crediamo nel rispetto della terra, nella **stagionalità** e, soprattutto, nella cura dei **dettagli**.

Ogni piatto è un invito a scoprire il nostro modo di intendere l'accoglienza: una cucina sincera, fatta con le **mani** e pensata col **cuore**.



I PANINI di Fede

Pane artigianale, ingredienti semplici e genuini, rispecchiano la sua indole umile e riservata. Un sapore autentico che non ha bisogno di mettersi in mostra.

I PANZEROTTI di Mariangela

La tradizione più vera incontra il suo carattere solare e la sua simpatia. Un classico di famiglia fritto con l'allegria di chi ama le proprie radici.



IL SUSHI di Valentina

La finestra sul moderno. Il suo sushi è essenziale e vivace proprio come il suo carattere frizzantino: una scelta curiosa che porta freschezza a tavola con estrema semplicità.

I DOLCI di Alessandra

Una pasticceria precisa ed elegante, specchio della sua dedizione. Ogni dettaglio è curato per regalare un finale di raffinata dolcezza.



A PRANZO

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ, DALLE 12.30 ALLE 14.30



IL PRIMO DEL GIORNO

6,50€

IL SECONDO DEL GIORNO

7,50€

L'ANTIPASTINO (minimo 2 persone)

12,00€

cadauno

capocollo lucano al piatto;

centrali di:

-bufalina;

-mix pastellati;

-funghi fritti e pettoleccie;

-ruote d'oro.

MENU JOB (minimo 2 persone)

18,00€

cadauno

- Taralli, focaccia e pettoleccie
- Capocollo al piatto con mozzarella di bufala
- 4 portate centrali selezionate dalla cucina
- primo o secondo del giorno a scelta
- dessert a scelta tra le nostre proposte



Gli ingredienti in grassetto sono sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze.
(Allegato II Reg. UE 1169/11 modificato con Reg. Delegato UE 74/2014).

I prodotti contrassegnati con * * * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco a congelamento/abbattimento preventivo a temperatura inferiore -18 °C per almeno 96 ore per garantire la qualità e la sicurezza, così come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, e DM 17/07/2013 "Informazioni obbligatorie tutela del consumatore di pesce e cefalopodi freschi e di prodotti di acqua dolce, in attuazione dell'articolo 8, comma 4, del decreto-legge 13 settembre 2012 n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189 (LOTTA ALL'ANISAKIS). Vedi tabella in ultima pagina

LIGHT LUNCH

CLUB SANDWICH

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

8,50€

FISH CLUB SANDWICH

con **salmone***, **gamberi***, **mozzarella di bufala**, pomodoro, crema di avocado, zucchine escapepe

8,90€

ESTROBURGER

Panino soffice con medaglione di carne (80%suino, 20% bovino), **provolone**, pomodoro, insalata

11,90€

Mozzarella di BUFALA "Dolcenera" (250gr) con pomodori insaporiti

9,80€

Bresaola condita con rughetta, olio e limone

10,00€

TRANCETTO di **SALMONE*** (230g) al forno con insalatine e salsa yogurt

13,00€

TAGLIATA DI POLLO con rughetta, zucchine escapepe e balsamico

11,00€

INVOLTINI DI PARMIGIANA*

8,80€

POKE COMBO

Riso basmati con la combinazione a scelta di max 2 protein, max 3 vegetable, 1 top

11,90€



VEGETABLE/FRUIT

Edamame*

Alga wakame*

Avocado*

Mango*

Soncino

Carote julienne

Pomodorini

Cetrioli



PROTEIN

Tonno rosso*

Salmone*

Polpo a vapore*

Gamberi a vapore*

Pollo*



TOP

Salsa yogurt

salsa sweet chili

Philadelphia

Granella di pistacchio

Mandorle tostate

Noci

Semi di sesamo

Erba cipollina

In caso di ingredienti aggiuntivi, supplemento di €2 per ognuno.

DALLA CUCINA

ORIENT

- Tartare di **Salmone*** 12,00€
con **purea di avocado**, **stracciatella**, scaglie di **mandorle** tostate e peperone crusco
- Tartare di **Tonno rosso*** 12,90€
con pomodorini, **olive** e fior di capperi, su zucchine escapece al **balsamico**
- Sashimi di **Tonno rosso*** e **Salmone*** 11,90€
- **Sushi mix** 12,00€
Selezione di 12 pz assortiti di roll e nigiri, accompagnati da contorni orientali
Ingredienti: riso sushi, **tonno***, **salmone***, **gamberi***, **surimi***, **tonno in olio***, alga nori, avocado*, mango*, **granella di pistacchio***, **semi di sesamo**, **uova di tobiko***

INSALATE

- BRESAOLA** 9,80€
Insalata mista, bresaola, pomodorini, **olive**, **mozzarella di bufala** e **noci**
- AMBRA** 9,90€
Misticanza, pomodorini, **gamberi*** al vapore, **avocado***, peperone crusco, scaglie di **mandorle** croccanti e **salsa arancio**
- POLLO CRISPY** 10,90€
Valeriana, rughetta, pollo alla piastra, bacon croccante, zucchine dorate, pomodorini, **stracciatella** e **granella di pistacchi**
- POLPO CRUNCH** 11,00€
Soncino, pomodorini, **polpo** cotto a vapore*, patate, carote julienne, pancetta croccante e **granella di pistacchi**
- MEDITERRANEA** 11,00€
Insalatine miste, **mozzarella di bufala**, **tonno rosso*** cubettato fresco, **mango***, capperi, pomodorino, origano e basilico
- VEGETARIANA** 9,50€
Lattuga, spinacino, carotine julienne, **funghi fritti**, peperone crusco, **mandorle** e **tarallo sbriciolato**
- VEGAN** 7,80€
Lattuga, rughetta, soncino, carote julienne, crusco, pomodori e olive, con **crostini di pane conditi**

LE TERRINE SENZA LATTOSIO

- RUOTE D'ORO*** 7,50€
impasto crepes (farina, latte HD e uova), **crema di formaggio**, prosciutto cotto, **panna HD**, **grana 16 mesi**
- CRESPILLE AL SALMONE*** 8,50€
Impasto crepes (farina, latte HD e uova) **crema di formaggio**, **salmone affumicato**, passata pomodoro, **panna HD**, **grana 16 mesi**

PANINI TIPO PALLONE: croccante panino tondo, dalla forma a guscio

1. Tartare salmone

con **salmone***, **stracciatella**, zucchine escapece al **balsamico**, insalatine e **salsa yogurt** 9,90€

2. Cotoletta di pesce

con **cotoletta di pesce***, **mozz. di bufala**, pomodoro confit, spinacino e **purea di avocado** 9,80€

3. Gamberi

con **gamberi*** saltati al whisky, funghi cardoncelli, bacon croccante, **scamorza affumicata**, soncino e **salsa barbecue** 9,50€

4. Tonno rosso

con **tonno rosso*** cubettato, mozzarella, pomodorini, rucola, **capperi** e **olive** 11,90€

5. Medaglione di carne

con **medaglione di carne*** (80% suino, 20% bovino)
patate infornate, cipolla caramellata, **silano** e **salsa hamburger** 9,50€

PANINO POLPO

con **polpo lessato***, patate al forno, pomodorini, **scamorza fumé** e **glassa balsamica** 12,00€

PANINI SOFFICI TIPO BUN: soffice panino di semola

PANINO CIKKY

con **cotoletta di pollo***, carotine julienne, pomodoro, insalata e **salsa yogurt** 8,00€

PANINO BRESAOLA

con bresaola condita, **mozzarella di bufala** e rucola 9,00€

PANINO CAPOCOLLO

con capocollo, **stracciatella**, pomodoro confit e insalatine 8,00€

PANINO D'ESTATE disponibile dal 22 marzo al 22 settembre

con involtini di parmigiana, **mozzarella di bufala**, pomodoro, capperi e basilico 8,90€

PANINO D'INVERNO disponibile dal 23 settembre al 21 marzo

con porchetta, patate infornate, **provola affumicata**, peperone crusco, funghi cardoncelli, cipolla caramellata e **sweet chili sauce** 8,90€

Gli ingredienti in grassetto sono sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze.

(Allegato II Reg. UE 1169/11 modificato con Reg. Delegato UE 74/2014).

I prodotti contrassegnati con * * * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco a congelamento/abbattimento preventivo a temperatura inferiore -18 °C per almeno 96 ore per garantire la qualità e la sicurezza, così come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, e DM 17/07/2013 "Informazioni obbligatorie a tutela del consumatore di pesce e cefalopodi freschi e di prodotti di acqua dolce, in attuazione dell'articolo 8, comma 4, del decreto-legge 13 settembre 2012 n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189. (LOTTA ALL'ANISAKIS).

Vedi tabella in ultima pagina

I PANZEROTTI

I TRADIZIONALI

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

***FRITTURA UN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTOLEICO**

	FRITTO	/	FORNO
CLASSICO Mozzarella, pomodoro, basilico	2,30 €		2,80 €
PICCANTINO Mozzarella, pomodoro, carne suino/bovino, peperoncino in olio	2,90 €		3,40 €
PROSCIUTTO Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto	2,50 €		3,00 €
TONNO E CIPOLLA Mozzarella, pomodoro, tonno in olio d'oliva , cipolla	2,50 €		3,00 €
LO STRAORDINARIO ingredienti: farina di semola rimacinata , acqua, olio evo, sale, zucchero, lievito di birra Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico	3,00 €		3,50 €

GLI SPECIALI SOLO FRITTI

FRUTTI DI MARE* Mozzarella, pomodoro, polpo, seppie, calamari, gamberi, cozze , olio, prezzemolo, pepe	5,50 €
VG Patate, pomodoro, spinaci, carotine, funghi cardoncelli , olio, sale, pepe	3,50 €
VGT Mozzarella, spinaci, carote, pomodorini	3,50 €

BLACK EDITION SOLO FRITTI

IMPASTO SCURO ingredienti: **farina al cacao, latte HD, burro HD, sale, zucchero, lievito di birra**

IL DARK Mozzarella di bufala, capocollo, pomodoro confit	4,80 €
IL COVER Ricoperto di fiocchi d'avena, fritto e farcito a freddo con: salmone*, stracciatella , zucchine escapepe al balsamico, pomodoro confit e lattughino	7,90 €

Variazione straordinario + € 0,70
Aggiunta ingredienti: + valore dello stesso

NELL' ATTESA. . .

*FRITTURA UN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTOLEICO

VERDURE MISTE*	5,90 €
farina di tipo "00", acqua, melanzane, zucchine, peperoni, carote, sale, zucchero, lievito di birra	
GAMBERI*	6,70 €
gamberi*, farina di tipo "00", latte HD, uova, vino, sale, zucchero	
STICK DI PROVOLINA*	6,30 €
farina di tipo "00", acqua, scamorza, sale, zucchero, lievito di birra	
MISTO FRITTO*	8,50 €
gamberi*, scamorza, zucchine, melanzane, peperoni, carote, farina di tipo "00", acqua, latte HD, uova, sale, vino, zucchero, lievito di birra	
FUNGHI FRITTI*	6,60 €
funghi cardoncelli, uova, farina di tipo "00", pangrattato	
FISH & CHIPS*	9,00 €
patate, pesce persico*, uova, farina di tipo "00", pangrattato	
CHICK & CHIPS*	9,00 €
patate, pollo, uova, farina di tipo "00", pangrattato	
Black & White PETTOLECCHIE	6,00 €
farina di tipo "00", farina al cacao, latte, burro, sale, zucchero, lievito di birra	
HOMEMADE POTATO*	5,90 €
Fatte interamente da noi	



Gli ingredienti in grassetto sono sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze.
(Allegato II Reg. UE 1169/11 modificato con Reg. Delegato UE 74/2014).
I prodotti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco a congelamento/abbattimento preventivo a temperatura inferiore -18 °C per almeno 96 ore per garantire la qualità e la sicurezza, così come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, e DM 17/07/2013 "Informazioni obbligatorie a tutela del consumatore di pesce e cefalopodi freschi e di prodotti di acqua dolce, in attuazione dell'articolo 8, comma 4, del decreto-legge 13 settembre 2012 n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189. (LOTTA ALL'ANISAKIS). Vedi tabella in ultima pagina

DRINK

BEVERAGE

Acqua da litro	2,00 €
Coca cola/coca cola 0, Fanta, Sprite, The pesca/limone 0,33cl	2,50 €
Scheppes tonica 0,18 / lemon soda 0,33 cl	2,50 €
Cedrata / Cocktail "San Pellegrino"	2,50 €
Bitter rosso / bianco 0,10 cl	2,00 €

BIRRE

Peroni cruda 0,33 cl	2,50 €
----------------------	--------

Birre Artigianali <i>BIRRIFICIO DEGLI OSTUNI</i> 0,33cl :	5,50 €
---	--------

- SKATTOSA blanche, dorata, 5%, agrumata, tendente al dolce
- CONTRORA pils, paglierina, 4,8%, leggermente amara
- COMARE saison, dorata, 6%, da sentori speziati e aromatica
- BALUFF pale ale, ambrata, 5,5%, profumata e persistente
- PRISCIO dark strong ale, scura, 7,5%, tipica trappista, corposa
- GNOFT session ipa, 4,7%

ESTRINE 0,33 cl	
-----------------	--

- | | |
|--|--------|
| • BIONDA golden ale, gluten free, paglierina, 4,8% | 4,50 € |
| • ROSSA dubbel, rosso intenso, 6,9% | 4,90 € |

Birre stagionali, chiedere eventuale disponibilità al personale

VINI AL CALICE

4,00 €

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

LE BOLLICINE

AGOSTINETTO

Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG -extradry- di uve glera 11,5% vol. 18,00 €

ZARDETTO

Prosecco superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG -extradry- uve glera 11,5%vol. 16,00 €

ZARDETTO

Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG -BRUT- long charmat 11,5% vol. 22,00 €

GALETTO "Colli della Murgia"

Vino Spumante Rose IGP -extradry- di uve Aglianico 12,5% vol. 17,00 €

FAVILL BRUT "Viglione"

Vino Spumante bianco IGP -BRUT- di uve verdeca 11,5% vol. 16,00 €

I BIANCHI

ERBACEO "Colli della Murgia"

Vino bianco IGP di uve greco di tufo e fiano Minutolo 12,5% vol. 17,00 €

DOLINE "Colli della Murgia"

Vino bianco IGP di uve chardonnay 12,5% vol. 16,00 €

I ROSATI

SELLAIA "Colli della Murgia"

Vino Rosé IGP di uve primitivo 12% vol. 19,00 €

PLANTAMURA ROSATO "azienda agricola Plantamura"

Vino Rosé IGP di uve primitivo 12,5% vol. 16,00 €

I ROSSI

PLANTAMURA ET. ROSSA "azienda agricola Plantamura"

Vino rosso DOC di uve Primitivo Gioia del Colle 13,5% vol. 16,00 €

90 CEPPI PRIMITIVO "Latentia Winery"

Vino rosso DOC di uve Primitivo Manduria 14,5%vol. 16,00 €

90 CEPPI NEGROAMARO "Latentia Winery"

Vino rosso IGP di uve Negroamaro 13% vol. 16,00 €

DA DESSERT

FAVILL MOSCATO DOLCE "Viglione"

Vino bianco Spumante di uve moscato 10,5% vol. 15,00 €

LE BLÉ "Colli della Murgia"

Bianco parzialmente fermentato di uve Minutolo 8% vol. 18,00 €

FESTECCIA CON NOI LA TUA

Ricorrenza



SERVIZIO BANQUETING

Organizziamo il tuo **evento** partendo da **ciò che conta davvero**:
la riservatezza, la qualità delle proposte e un servizio attento ai tuoi desideri.

Puntiamo su uno stile pulito e sulla massima cura dei **dettagli**.

Dalle cene aziendali ai ricevimenti, costruiamo insieme a te un'esperienza semplice ed elegante.



SERVIZIO BUFFET

Il nostro servizio buffet punta tutto sulla **qualità** delle proposte e sulla **comodità** di riceverle pronte da gustare. Selezioniamo insieme a te i nostri prodotti migliori, presentati con cura sui nostri vassoi per assicurarti un evento fluido e piacevole. Portiamo la nostra cucina nel tuo spazio, curando ogni sapore per offrirti un'esperienza semplice, elegante e riuscita.

ES
TR
O-



I NOSTRI PARTNERS

Collaboriamo con realtà selezionate con cura, che incarnano l'eccellenza, la qualità e la passione per l'arte gastronomica.

Know-how, innovazione e dedizione ci guidano nell'offrire esperienze di alto livello, senza perdere l'autenticità artigianale che ci distingue. Ogni gesto e ogni ingrediente raccontano una storia da rispettare e tramandare.



EstroFood non ha rivenditori.
Produciamo e vendiamo unicamente nel nostro laboratorio gastronomico
in Via stazione 54/b, Santeramo in Colle.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio
presenti nell'allegato II 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 10mg/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 |

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.**