



The Estro Menu

Estro honors Italian culinary heritage with the finest ingredients and refined simplicity. Our menu offers exquisite antipasti, handcrafted pasta, risotto, main courses, and decadent desserts.

All listed prices include sales tax and service charge



Vegan



Contains Nuts

estro
AN ITALIAN ROOFTOP

Antipasti

Rotolini di bresola alla rucola

Bresola rolls with rucola & parmesan

200

Bruschetta al pomodoro e olive

Grilled bread with tomatoes, olives and basil

245

Bruschetta ai funghi

Grilled bread with mushrooms & Parmesan

295

Bruschetta al pesto di pomodori secchi con bocconcini di bufala

Grilled bread with buffalo mozzarella
& sundried tomato pesto

320

Parmigiana di melanzane

Baked eggplant with tomato & Parmesan

295

Funghi al forno ripieni di ricotta

Baked ricotta-herb mushrooms
on rucola sun-dried tomato salad

365



Antipasti

Bocconcini di bufala fritti

Fried buffalo mozzarella

295

Parmigiano al balsamico

Parmesan chunks with balsamic reduction

380

Gamberi fritti con pancetta d'anatra

Fried shrimps with duck bacon, parsley-tapenade

735

Calamari fritti

Fried parsley-garlic calamari

665

Carpaccio di manzo

Beef carpaccio

695

Vitello tonnato

Sliced veal fillet with tuna sauce, capers

875

Arancini al ragù

Fried risotto balls with beef ragout on
tomato-basil sauce

345



Insalate

Insalata mista, balsamico 🌿

Mixed salad, cherry tomatoes, cucumber
olives, balsamic vinegar

275

Insalata di rucola e funghi 🍄

Rucola-mushroom salad, lemon-thyme dressing, Parmesan

275

Insalata della nonna

Grandma's mixed salad, Parmesan

250

Carpaccio di barbabietola con formaggio di capra 🍄

Beetroot carpaccio with goat cheese & walnut pesto

295

Mozzarella di bufala con salsa di basilico

Buffalo mozzarella with basil sauce

475

Caprese

Buffalo mozzarella, plum tomato, basil

545



Primi piatti

Ravioli di magro

Spinach and ricotta ravioli
sage butter or tomato-basil sauce

425

Ravioli di branzino e gamberi

Seabass-shrimp ravioli, seafood-tomato salsa

645

Spaghetti all'aglio e olio

Spaghetti with garlic, olive oil and spicy chili

345

Tagliatelle con crema di funghi

Tagliatelle with mushroom-parsley cream

675

Pasta alla Norma

Penne with eggplant and tomato

395

Tagliatelle al pesto Trapanese con gamberi

Tagliatelle with sun-dried tomato pesto & shrimps

945

Spaghetti ai frutti di mare

Seafood spaghetti with olive oil or tomato sauce

995



Primi piatti

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams, parsley & white wine

1,050

Penne gamberi e salsa rosa

Pink creamy Penne with Shrimps

795

Rigatoni allo zafferano e zucchini con gamberi

Saffron-zucchini rigatoni with shrimps

1,350

Penne con le polpette

Penne with meatballs, mascarpone-tomato sauce

795

Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti with beef & bacon ragù
(cooked with red wine)

725

Risotto ai funghi

Mushroom risotto

695

Risotto al limone e gamberi

Lemon & shrimp risotto

1,250

Risotto ai frutti di mare

Seafood risotto, tomato sauce

1,100

Second piatti

Brodotte all'abruzzese

Abruzzo-Style Seafood Stew

1,150

Gamberi all'aglio e alle erbe

Grilled garlic-herb shrimps, chili-lemon oil

1,450

Polpo alla griglia, tapenade di prezzemolo

Grilled octopus, parsley tapenade

1,450

Calamari alla griglia, olio di acciughe e capperi

Grilled calamari, anchovy-caper oil

995

Ombrina bocca d'oro, salsa al balsicio e limone

Seared stone bass fillet, basil-lemon sauce

745

Pollo alle timo grigliato

Grilled thyme chicken breast

395

Petto di pollo ripieno con ricotta e spinaci

Crispy stuffed chicken breast with spinach-ricotta and bresaola, tomato-mascarpone salsa

645



Second piatti

Costolette di agnello alla griglia

Grilled lamb chops, mint-herb sauce

2,500

Saltimbocca alla Romana

Veal fillet with sage & bresaola, white wine

1,200

Vitello alla Milanese

Veal fillet Milanese – **1,050**

Manzo alla griglia

Grilled beef fillet – 250 grams

Price upon availability in the market with

mushroom cream sauce – **225**

with Italian herb sun-dried tomato butter – **75**

with chili tomato sauce – **45**



Contorni

Mixed small salad & cherry tomatoes

110

Lemon-garlic mushrooms

195

Grilled herb vegetables

165

Grilled thyme endives

285

Truffle French fries

250

Spicy potato wedges

95

Parmesan mashed potatoes

185

Roasted potatoes with olives & cherry tomatoes

205

Dolce

Cannoli alla crema di mascarpone 🍩

Cannoli with mascarpone-pistachio cream
pistachio ice cream, warm chocolate sauce

695

Tiramisù

Espresso & mascarpone dessert

420

Mousse al cioccolato con crema di caffè

Chocolate mousse with espresso cream

345

Torta al cioccolato e mandorle

Chocolate-almond cake with pistachio ice cream

580

Dolce

Panna cotta con frutta di stagione 🍓

Cooked cream with seasonal fruits, pistachio

420

Gelato

Ice cream – one scoop

Vanilla/ Dark Chocolate – **145**

Pistachio – **275**

Affogato

Vanilla ice cream, espresso

195

Limoncello fatto in casa

Homemade lemon liquor – 5 cl

200



Caffè e tè

Americano

100

Espresso – single or double

70/ 100

Cappuccino

130

Macchiato – single or double

80/ 110

Caffellatte

150

Breakfast Tea

70

Green Tea

70





Cocktail analcolici

Ginger Mojito

Lime Juice, Sugar Syrup, Mint, Ginger, Lemon, Soda

150

Frutta

Orange & Pineapple Juice, Cherry Syrup, Lemon

150

Pineapple Strawberry Spritz

Lemon, Soda, Mint

150

Peach Iced Tea

150

Lemon & Mint Limonata

100

