

STECCA x ESTERINA



UN'ESTATE *al* MARE

Da Garbatella a Monti e poi dritti al mare di Civitavecchia... da Esterina. Anastasia Paris, Flavio de Maio e Franco Franciosi vi aspettano per una cena all'insegna della tradizione, dei sapori autentici, della condivisione e, soprattutto, dell'amicizia.

26 LUGLIO

ORE 20:00

75€

a persona
bevande incluse

Info e prenotazioni: 0766 036296

Esterina - Via Aurelia Sud, 25 - Civitavecchia

MERENDA DEL CONTADINO

Il pane di Stecca con salsa di soia, aceto e olio EVO. (STECCA)

vino: DERTHONA RICCI

MINISTRA TIEPIDA DI PESCE ALLA CIVITAVECCHIESE

Brodetto ristretto di pesce povero, capellini spezzati,
crudo di gambero rosso e pannocchie, pescato scottato. (ESTERINA)

vino: VERMENTINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC 2023, DURIN

COUS COUS ALLA LUCIANA

Cous cous Palestinese, pomodoro, polpo, menta e limone fermentato (STECCA)

vino: SUI GENERIS VS METODO CLASSICO, CHERUBINI

SALTIMBOCCA MATURATO

Cernia maturata, prosciutto crudo, salvia, vino bianco,
insalata di erbe amare e mosto cotto (ESTERINA)

vino: BIBI GRAETZ CASAMATTA BIANCO

POLLO ALLA CACCIATORA

Soia, sesamo, salsa d'ostrica, rosmarino, mollica atturrata alle olive taggiasche (STECCA)

vino: CALANIURU IGP TERRE SICILIANE ROSSO 2025, IL MORTELLITO

PANNACOTTA AL LATTE DI CAPRA

Polline di finocchietto selvatico, olio Evo. (ESTERINA)

vino: M.F. RICHTER MÜLHEIMER SONNENLAY ZEPELIN RIESLING QBA 2024

26 LUGLIO

ORE 20:00

75€

a persona
bevande incluse

Info e prenotazioni: 0766 036296

Esterina - Via Aurelia Sud, 25 - Civitavecchia