



antipasti

- TORTA DI CIPOLLA** – Fromage de chèvre, Fonduta 20
- BURRATA** – Poireaux confits, miel, noisettes 24
- CRUDO** – Orange sanguine, yogourt, pistache, menthe, chili 25
- FUNGHI SALTIMBOCCA** – Stracchino, marsala 23
- INSALATA IVERNALE** – Raisins rôtis, origan sicilien, mosto cotto, parmigiano 19
- PEPERONI AL FORNO** – Ricotta, fior di latte, noix de pins, crème de taleggio 20
- FRITTO DI TOPINAMBUR** – Sage, n'duja aioli 16
- CROSTONE** – Ricotta, caponata siciliana 18
- PUNTARELLA** – Vinaigrette au citron, parmigiano, croûtons aux herbes 18

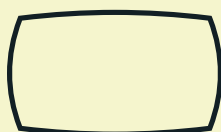
primi

- TAGLIOLINI** – Beurre de bufflone, parmigiano “vacche rosse” 39
- AGNOLOTTI DEL PLIN** – Beurre noisette, sauge, crème de parmigiano 32
- TONNARELLI AL'AMATRICIANA** – Guanciaie, tomate, oignon, pecorino 29
- CAPUNTI** – Ragoût de saucisse, fenouil, pecorino 32
- CORZETTI** – Pesto aux noix de Grenoble, Parmigiano 31
- MACCHERONI** – “Oxtail”, os à la moelle, pecorino 35
- CAPPELLETTI** – Speck, mosto cotto 34

dolci

- STELLINA TIRAMISU** 14
- BUDINO** – Ricotta, caramel, amandes salées 12
- TORTA DI LIMONE “BRÛLÉE”** – Yogourt de bufflone, huile d'olive, pollen de fenouil 13
- BABÀ AL RHUM** – Sabayon à la banane, sirop au rhum 13

*Focaccia maison, beurre de prosciutto sur demande 8



stellina