



antipasti

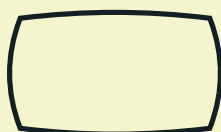
- PANE** – Beurre de Prosciutto 5
- ZUCCHINI** – Burrata, tomate, chapelure épicée 24
- CAROTE** – Carottes toscane, yaourt de bufflonne, gremolata de noix de cajou, pollen de fenouil 19
- CROSTINI** – Ricotta, caponata 18
- CRUDO DI DENTICE** – Vivaneau, olives, citron, pesto Trapanese 23
- POLIPO** – Crema de pommes de terre, n'duja, escarole 28
- FINOCCHIO** – Fenouil caramélisé, polenta crémeuse aux fines herbes 18
- INSALATA INVERNALE** – Treviso, laitue Boston et niçoise, raisins rôtis, origan sicilien 17
- FUNGI SALTIMBOCCA** – Marsala, stracchino 23

primi

- AGNOLOTTI** – Petits pois, beurre noisette, marjolaine, Piave toscana 28
- TRIANGOLI** – Courge, beurre et sauge, amandes 29
- CAPUNTI** – Ragoût de saucisse, fenouil, pecorino 31
- TAGLIOLINI** – Beurre de bufflonne, parmesan “vacche rosse” 39
- CHITARRA** – Oursins, bottarga 38
- STROZZAPRETI** – Lapin, olives 33
- RAVIOLI** – Ricotta et épinards, tomate et basilic 28

dolci

- CROSTATA DE MASCARPONE** 14
- ZEPPOLA** – Ricotta et pommes 13
- GÂTEAU AU FROMAGE** – Pistaches et chocolat blanc 14
- PANNA COTTA** – Citron, amandes, compote de figes séchées, mosto cotto 13



stellina