

STAR
LITTLE
STAR

PASTIFICIO E VINO

stellina

stellina



STAR
LITTLE
STAR

PASTIFICIO E VINO

STAR
LITTLE
STAR

PASTIFICIO E VINO

stellina

stellina



STAR
LITTLE
STAR

PASTIFICIO E VINO

antipasti

BATTUTO	26
paprika, jaune d'oeuf, citron	
TONNO	30
caramel, pistache, mascarpone	
FUNGHI SALTIMBOCCA	23
Marsala, stracchino	
INSALATA	22
laitue amère, ricotta, noisette	
FRUTTI DI MARE	45/75
salmoriglio, citron	
CROSTONE	23
asperge, ricotta, bottarga	
FRITTO MISTO	25
fleur de courgette, courgette, choux-fleur	
BURRATA	26
tomate, pêche, raisin	

primi

TAGLIOLINI	39
beurre de bufflonne, Parmigiano "Vacche Rosse"	
AGNOLOTTI	35
os à la moelle, sugo d'arrosto, épinard	
STROZZAPRETI	36
agneau braisé, zeste d'orange, Pecorino	
MAFALDE	34
ragoût de sanglier, Parmigiano	
GNOCCHI DI PATATE	37
burrata, ricotta, beurre noisette, sauge, mosto cotto	
RIGATONI ALLA CARBONARA	34
guanciale, Pecorino, poivre noir, jaune d'oeuf	
MACCHERONCINI	36
moule, tomate cerise confite, vin blanc	

* Menu Dégustation 80/100

* Focaccia maison, beurre de prosciutto sur demande 7



antipasti

BATTUTO	26
paprika, egg yolk, lemon	
TONNO	30
caramel, pistachio, mascarpone	
FUNGHI SALTIMBOCCA	23
Marsala, stracchino	
INSALATA	22
bitter lettuce, ricotta, hazelnut	
FRUTTI DI MARE	45/75
salmoriglio, lemon	
CROSTONE	23
asparagus, ricotta, bottarga	
FRITTO MISTO	25
zucchini blossom, zucchini, cauliflower	
BURRATA	26
tomato, peach, grape	

primi

TAGLIOLINI	39
buffalo butter, Parmigiano "Vacche Rosse"	
AGNOLOTTI	35
bone marrow, sugo d'arrosto, spinach	
STROZZAPRETI	36
braised lamb, orange, Pecorino	
MAFALDE	34
wild boar ragù, Parmigiano	
GNOCCHI DI PATATE	37
burrata, ricotta, brown butter, sage, mosto cotto	
RIGATONI ALLA CARBONARA	34
guanciale, Pecorino, black pepper, egg yolk	
MACCHERONCINI	36
mussel, cherry tomato confit, white wine	

* Tasting Menu 80/100

* Homemade focaccia, prosciutto butter per request 7

