

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

POLPO	30
'Nduja, stracciatella, pomme de terre	
BURRATA	25
orange sanguine, pistache, menthe	
CRUDO	28
hamachi, melon, menthe	
FUNGHI SALTIMBOCCA	23
Marsala, stracchino	
INSALATA	22
laitues amères, ricotta, noisette	
CROSTONE	26
ricotta, truffe, rayon de miel	
CANEDERLI	22
Speck, sauge, Parmigiano, mosto cotto	
BATTUTO	28
artichaut, Pecorino, citron	

primi

TAGLIOLINI	39
beurre de bufflonne, Parmigiano "Vacche Rosse"	
AGNOLOTTI	35
os à la moelle, sugo d'arrosto, épinard	
SPAGHETTI "AL NERO"	39
crevette, bisque, stracciatella	
MALLORREDDUS	37
porc, tomate, safran	
RIGATONI ALLA CARBONARA	34
guanciale, Pecorino, poivre noir, jaune d'œuf	
CAPPELLETTI	36
courge, amande, balsamique 25 ans	
RISOTTO	38
champignon, Robiola, truffe	

* Menu Dégustation 100/125

* Focaccia maison, beurre de prosciutto sur demande 7



antipasti

POLPO	30
'Nduja, stracciatella, potato	
BURRATA	25
blood orange, pistachio, mint	
CRUDO	28
hamachi, melon, mint	
FUNGHI SALTIMBOCCA	23
Marsala, stracchino	
INSALATA	22
bitter lettuces, ricotta, hazelnut	
CROSTONE	26
ricotta, truffle, honeycomb	
CANEDERLI	22
Speck, sage, Parmigiano, mosto cotto	
BATTUTO	28
artichoke, Pecorino, lemon	

primi

TAGLIOLINI	39
buffalo butter, Parmigiano "Vacche Rosse"	
AGNOLOTTI	35
bone marrow, sugo d'arrosto, spinach	
SPAGHETTI "AL NERO"	39
shrimp, bisque, stracciatella	
MALLORREDDUS	37
pork, tomato, saffron	
RIGATONI ALLA CARBONARA	34
guanciale, Pecorino, black pepper, egg yolk	
CAPPELLETTI	36
squash, almond, 25yo balsamic	
RISOTTO	38
mushroom, Robiola, truffe	

* Tasting Menu 100/125

* Homemade focaccia, prosciutto butter per request 7

