



antipasti

- ZUCCHINE** – Courgette, miel, herbes, ricotta, noix de pin 23
- BURRATA** – Pêche grillée, lardo, thym 24
- CRUDO DI TONNO** – Bluefin, orange, oignon, olive, pistaches, anchois blanc 28
- FUNGI SALTIMBOCCA** – Stracchino, marsala 23
- TRIS DI CAVOLFIORE** – Rôti, cru, purée 19
- INSALATA** – Endive, radicchio, beurre de noisette, crotonese 22
- POLIPO** – Pieuvre, pomme de terre, salmoriglio 28
- CALAMARI** – Shishito, cubano, basilic, menthe 25
- CROSTONE** – Ricotta, courge delicata, graines de citrouille, sauge 18
- CIPOLLA ROSSINI** – Foie gras, sauce au truffe noir, chiffon 29
- CANEDERLI** – Speck, brodo di pollo, parmigiano 22
- ANIMELLE** – Chou frisé, sauce aux figes, châtaignes 26

primi

- TAGLIOLINI** – Beurre de bufflonne, parmigiano “vacche rosse” 39
- GRAMIGNA PAGLIA E FIENO** – Ragoût de canard, chou de Milan, cacao 34
- AGNOLOTTI** – “Oxtail”, os à la moelle, sugo d’arrosto, parmigiano 35
- TONNARELLI CACIO E PEPE** – Pecorino Romano, poivre noir 29
- CAPUNTI** – Ragoût de saucisse, fenouil, pecorino 32
- GNOCCHI DI RICOTTA** – Robiola, noix de grenoble, parmigiano 34
- TORTELLI MANTOVANI** – Courge musquée, amaretti, ricotta, sauge, amandes 33

dolci

- STELLINA TIRAMISÚ** 14
- TORTA DI LIMONE** – Yogourt de bufflonne, huile d’olive, miel 13
- PANNA COTTA** – Amaretti, pollen de fenouil, fleur de sel 12

*Focaccia maison, beurre de prosciutto sur demande 8



stellina