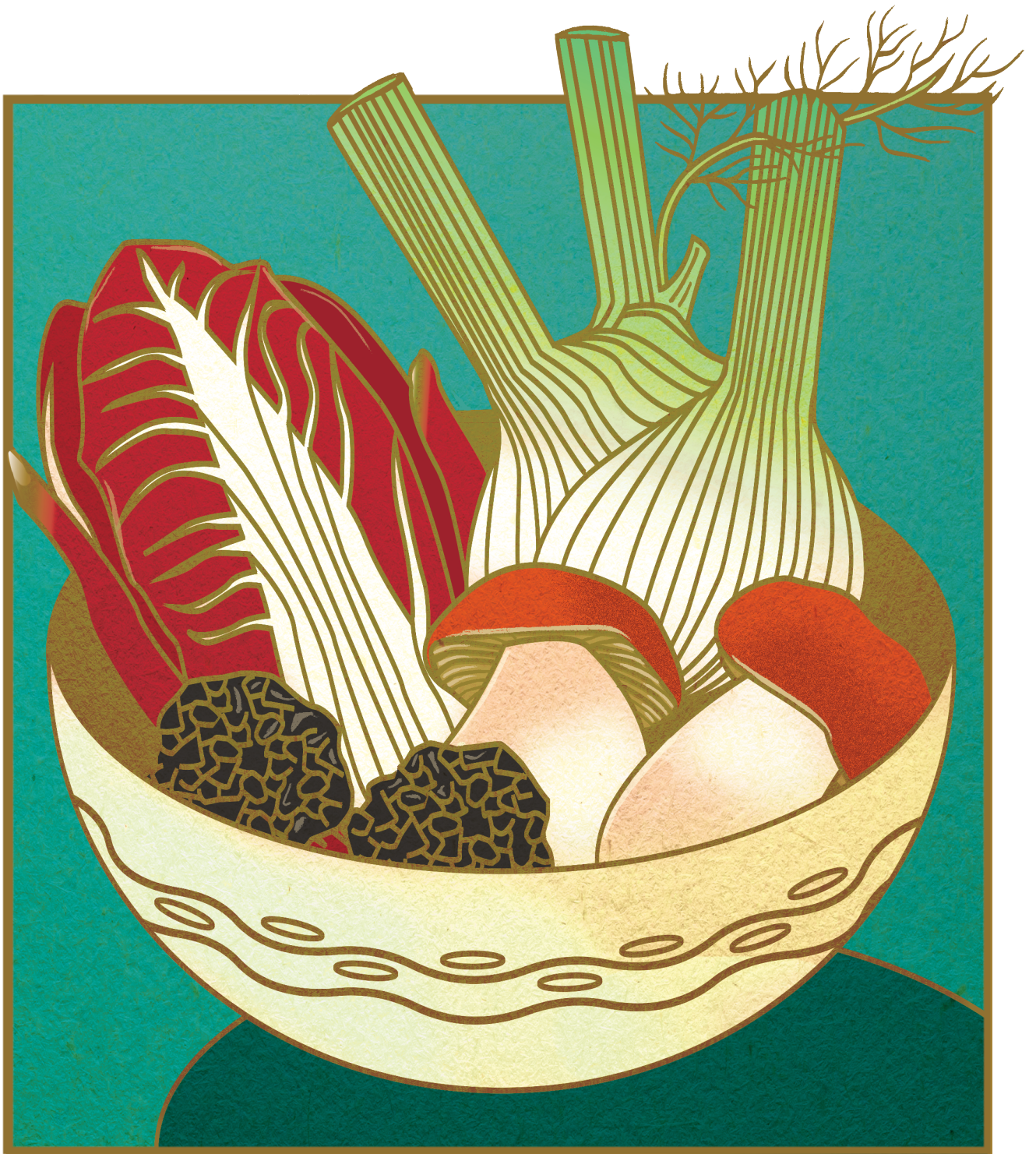




**SUGGESTIONS
DU CHEF**

ENTRÉE

BRUSCHETTA AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET PECORINO TOSCANO /18€

pain maison grillé, cèpes, chanterelles, pieds de mouton, basilic, romarin, ail, persil,
copeaux de pecorino Toscano
*toasted homemade bread, porcini mushrooms, chanterelles, hedgehog mushrooms, basil, rosemary, garlic,
parsley, Pecorino Toscano shavings*

PLATS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA /24€

guanciale, jaune d'œuf, pecorino Toscano, Grana Padano DOP, poivre noir
guanciale, egg yolk, Pecorino Toscano, Grana Padano DOP, black pepper

SOURIS D'AGNEAU /34€

mijotée au vin rouge, cardamome et miel, purée de pommes de terre
slow-cooked in red wine with cardamom and honey, potato purée

DESSERT

PROFITÉROLES STAZIONE /14

petits choux craquelins maison, glace vanille, caramel beurre salé, pop-corn caramélisés,
sauce chocolat maison, chantilly
*homemade craquelin choux, vanilla ice cream, salted butter caramel, caramelized popcorn, homemade
chocolate sauce, whipped cream*

