



Colazione / Breakfast

DALLE 10.00 ALLE 12.30 | FROM 10.00^{AM} TO 12.30^{PM}

Omelette / Omelette^{3,7}
€ 7,00

Omelette prosciutto e formaggio / Ham and cheese omelette^{3,7}
€ 9,00

Prosciutto crudo / Dry-cured ham
€ 9,00

Salmone affumicato / Smoked salmon⁴
€ 9,00

Spremuta di arancia / Fresh orange juice
€ 7,00

Centrifughe / Fruit centrifuge^{8,10,12}
€ 7,00

Crepes al cioccolato / Chocolate crepe^{1,3,7,12}
€ 8,00

Pancake con sciroppo d'acero / Pancakes with maple syrup^{1,3,7,12,13}
€ 8,00

Frutti di bosco / Pancakes with maple syrup
€ 8,00



Pranzo / Light lunch

DALLE 13.00 ALLE 17.00 | FROM 1.00 PM TO 17.00 PM

Arancino alla 'nduja di mozzarella di bufala e basilico con cremè fraîche
Arancino alla 'nduja with buffalo mozzarella and basil with cremè fraîche^{1,3,7}
€ 9,00

Gamberi croccanti con salsa bois boudran
Crispy prawns with bois boudran sauce^{1,2,7}
€ 12,00

Dippers cacio e pepe
Dippers potatoes with cheese and pepper sauce^{1,7}
€ 8,00

Ostriche del Gargano
Italia oysters from Gargano⁵
€ 30,00

Tartare di salmone, yogurt con erba cipollina e lime
Salmon tartare, yogurt with chives and lime^{3,4,7,10}
€ 18,00

Paleta di jamon iberico
Jamon iberico spanish ham dish
€ 18,00

Culatta di Parma con carciofi e parmigiano stravecchio
"Culatta" from Parma with artichokes and aged parmesan
€ 12,00



Pranzo / Light lunch

DALLE 13.00 ALLE 17.00 | FROM 1.00 PM TO 17.00 PM

Burrata e verdure di stagione marinate

Burrata and marinated seasonal vegetables³

€ 12,00

Proposta di salumi e formaggi

Our proposal of cured meats and cheeses³

€ 20,00

*Hamburger Les Etoiles con pomodoro, lattuga, cheddar,
bacon, bbq, patate dippers*

"Les Etoiles" burger with tomato, lettuce, bacon, cheddar, bbq, potato dippers

€ 22,00

Amatriciana con scaglie di pecorino romano

Homemade half paccheri "Amatriciana" and pecorino romano cheese flakes

€ 16,00

*Insalata di spinacina con gamberi al vapore, avocado, pomodorini
datterino e oliva taggiasca*

Spinach salad with steamed shrimp, avocado, datterino tomatoes
and taggiasca olives

€ 15,00



Dolci / Dessert

DALLE 13.00 ALLE 17.00 | FROM 1.00 PM TO 17.00 PM

Tiramisù

Tiramisu^{1,3,7}

€ 10,00

Gelati della casa

Homemade ice creams^{1,3,7}

€ 10,00

Frutta tropicale con batida di cocco

Tropical fruit with coconut batida

€ 10,00

Crema di latte con cioccolato bianco e frutti rossi

Buffalo mousse with strawberries and pistachio brittle^{1,3,7}

€ 10,00





Aperitivo / Aperitif

DALLE 17.00 ALLE 21.00 | FROM 5.00 PM TO 9.00 PM

Arancino alla 'nduja di mozzarella di bufala e basilico con cremè fraîche
Arancino alla 'nduja with buffalo mozzarella and basil with cremè fraîche^{1, 3, 7}
€ 9,00

Gamberi croccanti con salsa bois boudran
Crispy prawns with bois boudran sauce^{1, 2, 7}
€ 12,00

Dippers cacio e pepe
Dippers potatoes with cheese and pepper sauce^{1, 7}
€ 8,00

Ostriche del Gargano
Italia oysters from Gargano⁵
€ 30,00

Tartare di salmone, yogurt con erba cipollina e lime
Salmon tartare, yogurt with chives and lime^{3, 4, 7, 10}
€ 18,00

Paleta di jamon iberico
Jamon iberico spanish ham dish
€ 18,00

Culatta di Parma con carciofi e parmigiano stravecchio
"Culatta" from Parma with artichokes and aged parmesan
€ 12,00



Aperitivo / Aperitif

DALLE 17.00 ALLE 21.00 | FROM 5.00^{PM} TO 9.00^{PM}

Burrata e verdure di stagione marinate

Burrata and marinated seasonal vegetables³

€ 12,00

Proposta di salumi e formaggi

Our proposal of cured meats and cheeses³

€ 20,00

*Hamburger Les Etoiles con pomodoro, lattuga, cheddar,
bacon, bbq, patate dippers*

"Les Etoiles" burger with tomato, lettuce, bacon, cheddar, bbq, potato dippers

€ 22,00

Amatriciana con scaglie di pecorino romano

Homemade half paccheri "Amatriciana" and pecorino romano cheese flakes

€ 16,00

*Insalata di spinacina con gamberi al vapore, avocado, pomodorini
datterino e oliva taggiasca*

Spinach salad with steamed shrimp, avocado, datterino tomatoes
and taggiasca olives

€ 15,00



Dolci / Dessert

DALLE 17.00 ALLE 21.00 | FROM 5.00 PM TO 9.00 PM

Tiramisù

Tiramisu^{1,3,7}

€ 10,00

Gelati della casa

Homemade ice creams^{1,3,7}

€ 10,00

Frutta tropicale con batida di cocco

Tropical fruit with coconut batida

€ 10,00

Crema di latte con cioccolato bianco e frutti rossi

Buffalo mousse with strawberries and pistachio brittle^{1,3,7}

€ 10,00





Allergeni / Allergens

1. CEREALI / GLUTINE	5. MOLLUSCHI	10. SEMI DI SESAMO	14. LUPINI
2. CROSTACEI	6. SOIA	11. ARACHIDI	15. VEGETARIANO
3. UOVA	7. LATTE E LATTOSIO	12. FRUTTA SECCA (NOCL...)	16. VEGANO
4. PESCE	8. SEDANO	13. SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA	17. GLUTEN FREE
	9. SENAPE		18. CONGELATO
1. CEREALS / GLUTEN	5. CLAMS	10. SESAME SEEDS	14. LUPINS
2. CRUSTACEANS	6. SOY	11. PEANUTS	15. VEGETARIAN
3. EGG	7. MILK AND LACTOSE	12. DRIED FRUIT (NUTS ...)	16. VEGAN
4. FISH	8. CELERY	13. SULPHITES AND/OR SULFUR DIOXIDE	17. GLUTEN FREE
	9. MUSTARD		18. FROZEN

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE.

DEAR CUSTOMERS, ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR BUSINESS, THEREFORE ALLERGIC AND / OR INTOLERANT PEOPLE ARE INVITED TO REQUEST INFORMATION FROM THE STAFF.

“TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04”.

ALL FISH PRODUCTS INTENDED TO BE EATEN RAW HAVE BEEN SUBJECTED TO PREVENTIVE RECLAMATION TREATMENT ACCORDING TO EC REG. 853/04”.

ATTENZIONE, I VINI CHE LAVORIAMO CONTENGONO SOLFITI. PER QUALSIASI ESIGENZA RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

ATTENTION PLEASE, THE WINES WE WORK WITH CONTAIN SULPHITES. FOR ANY NEED, CONTACT THE DINING ROOM STAFF.

I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK, PERTANTO VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE.

GARNISH COULD DIFFER FROM DRINK INGREDIENTS, SO PLEASE REPORT ANY ALLERGIES.

