

ANTIPASTI ・ 前菜

700円席料、ディナータイムはミネラルウォーターのみの提供となります！ 700 yen table charge. * At dinner time NO TAP WATER !

(最低注文お一人様一皿お願いいたします・ Please order at least one plate per person ! Thank you.)

ANTIPASTO MISTO DEL GIORNO 6 TIPI ステファノのおまかせの前菜6品盛り合わせ Plate of 6 assorted appetizer	¥3,600 (お二人様分)
BACCALÁ MANTECATO ALLA VENEZIANA ヴェネチア風干しだらのムース Venetian style creamed dry cod with grilled polenta	¥1,600
PESCE IN SAOR ALLA VENEZIANA 本日のヴェネチア風鮮魚のマリネ Venetian style marinated fish of the day	¥1,600
CAPELANTE GRATINATE ALLA CIOBOTTA ヴェネチア風帆立貝のグラタン Chioggia style scallops gratin with bread and milk	¥1,800
TEGAMI DI GAMBERI, FUNGHI, FORMAGGIO E POLENTA 海老、キノコ、チーズとポレンタのオープン焼き Oven baked prawns, cheese, mushrooms and polenta plate	¥2,000
FAGOTTINO DI SALSICCIA, RICOTTA E FINFERLI, SALSA AL GRANA ソーセージ、ジロールと自家製リコッタチーズを詰めたパイ、グラナチーズソース Sausage, chanterelles mushrooms & home made ricotta cheese pie, grana cheese sauce	¥1,600 15分
ANTIPASTO DEL GIORNO 日替わりの前菜 Today's appetizer suggestion	オープン
PIATTO DI 4 TIPI DI FORMAGGI ITALIANI ステファノセレクション 4種類のチーズ盛り合わせ Italian Cheeses assorted plate (4 kinds)	¥2,200

FRITTI ・ フライ料理

SARDE FRITTE CON CROCCANTE DI POLENTA, SALSA ALLA SENAPE イワシのフリット&ポレンタチップス マスタード入り自家製マヨネーズソース Stefano's "fish & chips" style fried sardines with polenta chips, mustard sauce	¥1,600 3本
POLLO E FORMAGGIO IN PROSCIUTTO, PANATO E FRITTO CON FUNGHI E POLENTA 生ハムを巻いた鶏肉とチーズのフリット キノコのフリットとポレンタ添え Fried chicken and cheese wrapped in raw ham, served with fried mushrooms and polenta	¥1,600 3本

AFFETTATI ・ サラミ&ハム

PROSCIUTTO CRUDO 生ハムのプレート Raw ham plate	¥2,600
PROSCIUTTO DI TONNO AFFUMICATO, TARTUFO NERO E PIAVE VECCHIO 自家製スモークマグロのカルパッチョ 黒トリュフとピアヴェ・ヴェッキオチーズのせ Home smoked tuna ham flavored with truffle oil, served "Piave vecchio" cheese and black truffle	¥2,600
L'AFFETTATO DEL GIORNO (SECONDO DISPONIBILITÀ) 本日のハム又はサラミ Today's ham or salami (when available)	¥2,400 ~ (数量限定)

INSALATA ・ サラダ料理

INSALATA DEL GIORNO Today's salad	気まぐれサラダ	¥1,200
INSALATA VERDE Green salad	グリーンサラダ	¥800