

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

PRIMI PIATTI ・ パスタ料理

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.)

BIGOLI IN SALSA ALLA VENEZIANA 伝統的な自家製そば粉ビゴリ アンチョビと玉ねぎの白ワインソース Home made thick buckwheat spaghetti, anchovy, onion and white wine sauce	¥1,600
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA ヴェネチア風 イカスミソースのスパゲッティ Venetian style black ink spaghetti	¥1,600
LINGUINE CON GAMBERI ALLA BUSARA リングイーネ 海老のトマトソース ブザーラ風 Spaghetti "busara" with prawns and tomato	¥1,800
TAGLIOLINI AL GRANCHIO, POMODORO E CREMA 手打ちタリオリーニ カニのトマトクリームソース Home made tagliolini with crab, tomato and cream sauce	¥2,200
TAGLIOLINI ALLE CAPESANTE E FINFERLI 自家製タリオリーニ ホタテ貝とジロール茸ソース (バターベース) Home made tagliolini with scallops and chanterelles mushrooms	¥2,200
GNOCCHI DI PATATE (BURRO SALVIA - POMODORO - FORMAGGI) 自家製ジャガイモニョッキ (バターセージ・トマトソース・チーズソース) Home made potato gnocchi	¥1,600 チーズソース+200¥
FETTUCCINE AI PORCINI* E FONDUTA DI TALEGGIO 手打ちフェットチーネのポルチーニ*ソース タレツジョチーズフォンデュのせ Hand made fettuccine, porcini* mushrooms sause, topped with taleggio cheese fondue sauce	¥2,200
GARGATI CON LUCANICA E PORCINI* (OLIO) 自家製ショートパスタ“ガルガーティ”の自家製ソーセージとポルチーニソース (オイルベース) Home made short pasta "gargati" with home made sausage and porchini mushrooms	¥2,000
PAPPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE E TARTUFO NERO 手打ちパッパルデッレ イノシシのラグーソース 黒トリュフのせ Hand made pappardelle, wild boar ragout sauce and black truffle	¥2,400
CASUNSIEI AMPEZZANI ALLA RAPA ROSSA ビーツを詰めた手打ちラビオリ ポピーシード入りバターソース Beetroot filled hand made ravioli, butter and poppy seeds sauce	¥1,950

RISOTTI ・ お米料理

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA Venetian style black ink risotto	ヴェネチア風イカスミ	¥1,700
RISOTTO ANATRA E TARTUFO NERO Risotto with duck and black truffle	鴨肉と黒トリュフ	¥1,800
RISOTTO CAPESANTE E FINFERLI Risotto with scallops and Chanterelles mushrooms	帆立貝とジロール茸	¥2,200
RISOTTO SALSICCIA E PORCINI* Home made sausage and porcini* mushrooms risotto	自家製ソーセージとポルチーニ*茸	¥2,200
RISOTTO AI FORMAGGI ITALIANI Italian Cheeses risotto	イタリア産チーズ	¥1,800
RISOTTO AL VINO ROSSO E PIAVE VECCHIO Red wine and piave vecchio cheese risotto	赤ワインとピアアーベ・ベッキオチーズ	¥1,600

SECONDI DI PESCE ・ 魚料理

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.)

BACCALA ALLA VICENTINA 伝統的な干し鱈の牛乳煮込み ヴィチェンツァ風 Vicenza style Traditional dry cod milk stew (milk, extra virgin olive oil, cappers, anchovy, parsley)	¥3,300
SEPIE AL NERO CON POLENTA FRESCA ヴェネチア風スミイカのイカスミ煮込み フレッシュポレンタ添え Cattlefish stew in black ink, served with fresh white polenta	¥2,600
BRANZINO ALLA MUGNAIA スズキのソテーレモンとパセリソース Pan fried sea bass, lemon & parsley sauce	¥2,800
TRANCIA DI PESCE DEL GIORNO E FUNGHI ALLA GRIGLIA 本日の鮮魚とキノコのグリル Today's grilled fish cut and mushrooms	¥3,300
CARTOCCIO DI PESCE E VERDURE 魚、貝とお野菜の紙包み焼き Wrapped and baked assorted fish and shellfish with vegetables	¥2,200

SECONDI DI CARNE ・ 肉料理

FEGATO DI MANZO "WAGYU" ALLA VENEZIANA ヴェネチア風 和牛レバーと玉ねぎのソテー 白ワインソース Venetian style sliced beef liver and onion sautéed, white wine sauce	¥2,800
LUCANICA CASERECCIA ALLA GRIGLIA CON FUNGHI E POLENTA 自家製細いソーセージ、キノコとポレンタのグリル Grilled Homemade traditional thin sausage and mushrooms, served with polenta	¥2,800
COTOLETTA DI FILETTO DI MAIALE ALLA MILANESE “ミラネーゼ” (ミラノ風) 豚フィレ肉のカツレツ Pork fillet Classic Milanese	¥2,200
PETTO DI POLLO AI PORCINI* E CREMA CON PUREA DI PATATE 鶏胸肉のポルチーニ茸とクリームソース マッシュポテト添え Breast of chicken sautéed with porcini mushrooms and cream sauce, served with mashed potato	¥2,400
GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO CON PUREA DI PATATE 牛頬肉のプレミアム* 赤ワイン煮込み、マッシュポテトと共に Beef cheek stew in "Premium" red wine with creamy mashed potato	¥3,500
COSCIA DI CONIGLIO IN UMIDO AL POMODORO, OLIVE E CAPPERI ウサギもも肉のトマトとオリーブ、ケッパー煮込み Rabbit stew in tomato, olives and cappers	¥3,300
CAPRIOLO IN SALMI CON POLENTA FRESCA AL GRANO SARACENO 伝統的なエゾ鹿の赤ワインとスパイス煮込み、フレッシュそば粉入りポレンタ添え Venison stew with white wine and spices, served with fresh buckwheat and polenta cream	¥3,300

* PRODOTTO CONGELATO ・ 冷凍商品 ・ FROZEN INGREDIENT



VEGETARIAN DISHES AVAILABLES ・ ベジタリアン料理ご提供します、スタッフへご確認ください



全て税抜き価格 * ベジタリアン料理可能です * アレルギーある方スタッフへお知らせくださいませ。

自家製デザート

OUR HOME MADE DESSERTS

Il tiramisu di Stefano ステファノのフレッシュティラミス Stefano's special tiramisu (made on order)	1,200
Zabaione affogato (Zabaione al café con inserzione di gelato alla vaniglia) ザバイオーネ・アッフオガート ステファノ オリジナルエスプレッソ&バニラアイスザバイオーネ Stefano "Original" espresso zabaione with vanilla gelato deeped inside	1,200
Zabaione al Marsala マルサラワイン・ザバイオーネ Zabaione a la minute with marsala waine	1,000
Gelato affogato al caffè' アッフオガート (エスプレッソを掛けたバニラジェラート) Vanilla gelato topped (drowned) with a shot of hot espresso	1,200
Torta del giorno 本日のケーキ Today's cake	950 ~
Semifreddo del giorno 本日のセミフレッド Today's semifreddo	950 ~
Il gelato del giorno fatto in casa 本日の自家製ジェラート Today's home made gelato	950 ~

コーヒー COFFEE



Espresso エスプレッソ	450	Caffe freddo アイスコーヒー	550
Espresso doppio ダブルエスプレッソ	700	Caffelatte カフェオレ	650
Americano コーヒー	550	Cappuccino カプチーノ	650
Macchiato マッキヤート	500		

紅茶 TEA



ハーブティー TISANA



Darjelin , Earl gray ダージリン、アールグレー	550	Camomile, Mint カモミール、ミント	550
Te freddo アイスティー	550	Caffe orzo 無農薬大麦コーヒー	550

* 700円席料、消費税10%を別途加算させていただきます。 * 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 seat fee and 10% consumption tax will be added separately. * At dinner time serve only mineral water !