

ANTIPASTI ・ 前菜

- | | |
|---|--------------|
| 1) BACCALA MANTECATO ALLA VENEZIANA
ヴェネチア風干し鱈のムース
Venetian style creamed dry cod | ¥1,650 |
| 2) PESCE IN SAOR ALLA VENEZIANA
本日のヴェネチア風鮮魚のマリネ ポレンタ添え
Venetian style marinated fish of the day served with polenta | ¥1,650 |
| 3) SARDE FRITTE CON CROCCANTE DI POLENTA, MAIONESE 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 | ¥1,650
3本 |
| 4) PEVERADA CON CROSTINI
クロスティニーと”ペヴェラーダ” (ヴェネチア伝統的な鶏レバーと自家製サラミのピネガー風味ディップ)
Chicken liver and salami ancient Venetian traditional sauce with crostini | ¥1,100 |
| 5) RADICCHIO ROSSO TARDIVO FRITTO IN TEMPURA, FONDUTA DI FORMAGGIO
ラディッキオロソタルディーボのフリット チーズソース
Radicchio rosso tardivo fried tempura style, cheese sauce | ¥1,900 |
| 6) PESCE SPADA AFFUMICATO, INSALATA DI RADICCHIO E GRANA ALL'ACETO DI LAMPONI
自家製スモークカジキマグロのカルパッチョ ラディッキオとグラナチーズのサラダ添え
House smoked sword fish carpaccio topped with a radicchio and grana cheese salad | ¥1,800 |
| 7) SOPRESSA DELLA CASA GRIGLIATA ALL'ACETO CON PORCINI E POLENTA
自家製サラミのグリル ピネガー風味、ポルチーニ茸とポレンタ添え
Baked home made "sopressa" salami, vinegar flavored, served with porcini and plenta | ¥2,200 |
| 8) BRESAOLA DELLA CASA, INSALATA DI MELE, NOCI E GRANA
自家製牛の生ハム りんごとセロリのくるみ入りサラダ添え
Beef cold cut served with apples, celery and walnuts salad | ¥2,400 |
| 9) INVOLTINO DI CAPOCOLLO E RADICCHIO TARDIVO GRATINATO CON POLENTA
“カポッコロ” (自家製生ハム) ラディッキオロソタルディーボグラタン ポレンタ添え
Home made "Capocollo" raw ham and radicchio rosso tardivo gratin, served with polenta | ¥2,200 |
| 10) AFFETTATO MISTO DEL GIORNO
サラミとハムの盛り合わせ
Cold cut plate of the day | ¥3,300 |
| 11) ZUPPA DI RADICCHIO ROSSO TARDIVO E MANZO
ラディッキオロソタルディーボとお肉のコンソメ仕立て
Radicchio rosso tardivo and beef consommé soup | ¥1,400 |
| 12) FORMAGGI ITALIANI
チーズプレート
Italian Cheeses assorted plate | ¥2,200 |
| 13) ANTIPASTO MISTO DEL GIORNO 6 TIPI
ステファノのおまかせ前菜6品盛り合わせ
Plate of 6 assorted appetizer | ¥3,600 |
| 14) INSALATA MISTA (Mixed salad) ・気まぐれサラダ | ¥1,300 |
| 15) INSALATA VERDE (Green salad) ・グリーンサラダ | ¥800 |



PRIMI PIATTI ・ パスタ料理

- 1) BIGOLI DI GRANO SARACENO IN SALSA ALLA VENEZIANA ¥1,600
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
- 2) TAGLIOLINI AL GRANCHIO, POMODORO E CREMA ¥2,200
手打ちタリオリーニ カニとトマトのクリームソース
Home made tagliolini with crab, tomato and cream sauce
- 3) SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA ¥2,000
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
- 4) TAGLIOLINI GRATINATI AL PROSCIUTTO COTTO E RADICCHIO ¥1,800
手打ちタリオリーニ ラディッキオとハムのグラタン
Home made tagliolini gratin with ham and radicchio
- 5) LINGUINE CON GAMBERI ALLA BUSARA ¥2,200
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 (little hot)
- 6) FETTUCCHINE AL RADICCHIO ROSSO TARDIVO E CAPESANTE ¥2,400
手打ちフェットチーネ 帆立貝とラディッキオロッソタルディーボソース
Home made fettuccine with scallops and radicchio rosso tardivo
- 7) GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA AL GORGONZOLA E NOCI ¥2,200
自家製ジャガイモニョッキ くるみ入りゴルゴンゾーラチーズソース
Home made potato gnocchi, gorgonzola and walnuts sauce
- 8) GARGATI CON LUCANICA E RADICCHIO ROSSO TARDIVO ¥2,200
ショート生パスタ “ガルガーティ” 自家製ソーセージとラディッキオロッソタルディーボ
Homemade short pasta "gargati", home made sausage and radicchio sauce
- 9) LA PASTA DEL GIORNO ¥2,000 ~
本日のパスタのおすすめ
Today's pasta suggestion

RISOTTI ・ リゾット

アルデンテのためのこだわりは使用してるお米が全てイタリア産のカルナローリ！

- 10) RISOTTO AL NERO DI SEPPIA ¥2,000
ヴェネチア風イカスミのリゾット
Venetian style black ink risotto
- 11) RISOTTO GAMBERI E RADICCHIO ROSSO TARDIVO ¥2,200
赤海老とラディッキオロッソタルディーボのリゾット
Prawns and radicchio rosso tardivo risotto
- 12) RISI E PATATE ¥1,600
ジャガイモとグラナチーズのセージ風味リゾット (緩め)
Traditional potato and grana cheese risotto flavored with sage (wavy)
- 13) RISOTTO CON LUCANICA E ROSMARINO AL POMODORO ¥2,000
自家製ソーセージとトマトのローズマリー風味リゾット
Home made sausage and tomato sauce risotto flavored with rosemary
- 14) RISOTTO AI FORMAGGI ITALIANI ¥2,400
イタリア産チーズリゾット
Italian Cheeses risotto

SECONDI DI PESCE ・ 魚料理



- 1) BACCALA ALLA VICENTINA ¥3,300
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)
- 2) SEPIE AL NERO CON POLENTA FRESCA ¥2,800
ヴェネチア風スミ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
- 3) TRANCI DI PESCE ARROSTO CON RADICCHIO ROSSO TARDIVO ¥3,300
鮮魚のオープン焼きローズマリー風味 ラディッキオロソタルディーボ添え
Oven baked fish of the day, mix mushrooms and potato, rosemary flavor
- 4) IL PESCE DEL GIORNO ¥3,000 ~
日替わりのおすすめ鮮魚料理
The fish of the day

SECONDI DI CARNE ・ 肉料理

- 5) FEGATO DI MANZO "WAGYU" ALLA VENEZIANA ¥2,900
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
- 6) LUCANICA CASERECCIA ALLA GRIGLIA CON RADICCHIO E POLENTA ¥2,900
自家製細いソーセージとラディッキオロソタルディーボのグリル ポレンタ添え
Grilled home made traditional thin sausage with radicchio and polenta
- 7) GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO CON PUREA DI PATATE ¥3,800
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 chick stew in "Premium" red wine with creamy mashed potato
- 8) CONIGLIO FARCITO DI CASTAGNE, RICOTTA E SPECK ¥3,400
リコッタと栗を詰めたヴェネト産うさぎ背肉のスペック巻きのロースト
Baked rabbit stuffed with ricotta & chestnuts, rolled in speck
- 9) COSCIA D'AGNELLO ARROSTO AL MARSALA, CON RADICCHIO TARDIVO ¥3,000
子羊もも肉とラディッキオのロースト マルサラワインソース フレッシュポレンタ添え
Roasted leg of lamb baked with radicchio tardivo, fresh polenta, marsala wine sauce
- 10) PETTO DI POLLO ARROSTO ALLA SALVIA IN PEVERADA ¥2,600
鶏胸肉のバターセージソテー、ペヴェラーダソース
Chicken Breast sautéed in butter and sage, peverada sauce

👉 ペヴェラーダは伝統的なソース (自家製サラミ、鶏レバー、アンチョビ、レモンとビネガー)

🍆🥕 VEGETARIAN DISHES AVAILLABLES ・ 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。