

STELU

R E S T A U R A N T

Nasce agli inizi di luglio 2021 una nuova idea di ristorazione
nel cuore pulsante della città di Caorle.
Lasciati cullare dalla lussuosa fragranza
delle nostre offerte culinarie.

*A new restaurant idea was born at the beginning of July 2021
in the beating heart of the city of Caorle.
Indulge yourself in the luxurious fragrance of our culinary offerings.*

COPERTO € 3,50

Per qualsiasi informazione su SOSTANZE E ALLERGENI è possibile consultare la LISTA INGREDIENTI E ALLERGENI che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio.
*Prodotto decongelato. I prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti, in ottemperanza al regolamento europeo 853/2004 sull'igiene alimentare.

*For any information on INGREDIENTS AND ALLERGENS, please consult the INGREDIENTS AND ALLERGENS LIST that will be provided upon request by service personnel.
* Thawed product. Fish products that are served raw are previously frozen, in compliance with European Regulation 853/2004 regarding food safety.*

ANTIPASTI DI MARE
SEAFOOD APPETIZERS

**SAUTÉ DI COZZE CON CROSTONE
DI ALTAMURA PROFUMATO
ALL'AGLIO NERO** € 16

*EN Sautéed mussels with toasted
Altamura bread perfumed with
black garlic*

**GNOCCO FRITTO NERO CON
SELEZIONE DI SALUMI DI MARE*** € 19

*EN Black gnocco fritto {fried dumpling}
with selection of cuts of seafood**

IL NOSTRO CRUDO* € 41

*EN Our raw seafood**

**POLPO BBQ GRIGLIATO CON POLENTA
BIANCA E SPUMA DI PATATE ROSSE*** € 20

*EN Wood-grilled octopus with white
polenta and red potato mousse**

**ANTIPASTO STELÙ
{SELEZIONE DI ANTIPASTI DI PESCE
COTTO E CRUDO}* € 35**

*EN Antipasto stelù {Selection of appetizers
of cooked and raw fish}**

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE € 6 /cad

EN Our selection of oysters by the piece

**ANGUILLA NOSTRANA CON POLENTA
BIANCA E GIARDINIERA FATTA IN CASA** € 18

*EN Local eel with white polenta
and homemade giardiniera*

IL CAVIALE "MASTER" 30 gr 50 gr 100 gr
PRODUZIONE ITALIA

EN Caviar "Master" € 45 € 75 € 140
Italian production

ANTIPASTI DI TERRA
LAND APPETIZERS

**BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO
CON SALSA AIOLI E GERMOGLI** € 19

*EN Hand-chopped raw beef with aioli
sauce and sprouts*

**CULATELLO DI ZIBELLO
ACCOMPAGNATO DA CONFETTURA
DI FICHI, CAPRINO, MIELE BIOLOGICO
E GNOCCO FRITTO** € 17

*EN Zibello culatello accompanied by
fig jam, goat cheese, organic honey
and a gnocco fritto {fried dumpling}*

**TERRINA DI FOIES GRAS SERVITA CON
PAN BRIOCHE SCOTTATO, COMPOSTE
E CONFETTURE ABBINATE** € 25

*EN Foies gras terrine served with
seared brioche bread, compotes and
matching jams*

**CARPACCIO DI CHIANINA
CON SEDANO BIANCO, SCAGLIE
DI FORMAGGIO DI FOSSA E
CROSTINI SPEZIATI** € 19

*EN Thinly sliced raw Chianina beef with
white celery, Fossa cheese shavings
and spiced crouton*

**GIARDINO DI VERDURE CON
FORMAGGIO ALLA GRIGLIA** € 20

*EN Vegetable garden with
grilled cheese*

**INSALATONA ESTIVA PROFUMATA AL
TARTUFO CON VERDURE DI CAMPO,
FINOCCHIO, MELA VERDE, PECORINO,
NOCI E OLIVE TAGGIASCHE** € 16

*EN Summer salad with truffle, field greens,
fennel, green apple, pecorino cheese,
walnuts and taggiasche olives*

**ESCARGOT ALLA
BOURGUIGNONNE*** 6 PEZZI 12 PEZZI

*EN Escargot à la
Bourguignonne* € 17 € 32

PRIMI
FIRST PLATES

PACCHERI MISTO MARE* € 19

*EN Mixed seafood with large pasta tubes**

**SPAGHETTI DI GRAGNANO CON
"PEVARASSE" E DATTERINI CONFIT** € 18

*EN Gragnano spaghetti with "pevarasse"
clams and datterino tomato confit*

**TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON
GAMBERI ROSSI, CONCASSEA DI
POMODORO, GOCCE DI BURRATA
E MENTA*** € 21

*EN Home made tagliolini egg pasta with red
prawns, tomato concasse, burrata cheese
pearls and mint**

**RAVIOLI ROTONDI RIPIENI DI BACCALÀ
PROFUMATI AL LIME*** € 20

*EN Round ravioli filled with lime-flavored
cod**

**RISOTTO AL GRANCHIO BLU DEL
NOSTRO MARE CON FRUTTI DI BOSCO
DISIDRATATI** € 22

*EN Blue crab risotto from our sea with
dried berries*

LINGUINE ALL'ASTICE* € 33

*EN Linguine with lobster**

PAELLA (SU PRENOTAZIONE)* € 70

MINIMO PER DUE PERSONE

EN Paella [with pre-booking]
For two persons minimum*

IL PREFERITO DELLO CHEF: RISO € 21

**"LA FAGIANA" MANTECATO AL
PARMIGIANO CON QUADRETTI DI
VITELLO GLASSATI AL MIELE, SPUMA
AI PORCINI E SALSA D'ARROSTO**

*EN Chef's favourites: "La Fagiana" rice
mixed with parmesan cheese with squa-
res of honey-glazed veal, porcini mushro-
om mousse and roast sauce*

**FETTUCINE AL RAGÙ BIANCO DI
CONIGLIO** € 16

EN Fettucine with a white ragù of rabbit

REGINETTE CON VERDURE DI STAGIONE € 20

EN Reginette with seasonal vegetables

**{V} THAI NOODLES CON GERMOGLI DI
SOIA, ZUCCHINE, CAROTE, EDAMAME** € 16

*{V} EN Thai noodles with bean sprouts,
tumeric-spiced hazelnuts and seasonal
vegetables*

SECONDI
MAIN COURSES

**IL PESCATO DEL GIORNO LOCALE E
NON DALLA NOSTRA VETRINA S.Q.
{AL SALE, ALLA GRIGLIA,
ALLA MEDITERRANEA}** € ...

*^{EN} Local and non-local fish of the day
from our selection, priced by weight {in
salt, grilled or in Mediterranean style}*

FRITTO MISTO "THE ONE" € 28

^{EN} "The One" mixed fish fry

**TATAKI DI TONNO SCOTTATO
CON SAOR E CREMA DI PISELLI*** € 29

*^{EN} Seared tuna tataki with a saor sauce
and pea puree**

**CATALANA DI CROSTACEI CON
PINZIMONIO E LE SUE SALSE*** € 39

*^{EN} Catalan style shellfish with vegetables
and sauces**

{V} BURGER DI PATATE E VERZA CON € 17

CHUTNEY DI POMODORO E CIPOLLA

*{V} ^{EN} Potato and cavage burger with
tomato and onion chutney*

**DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA
VETRINA... LA CARNE E I SUOI CONTORNI**
*DIRECTLY FROM OUR SELECTION OF MEATS ...
WITH THEIR SIDE DISHES*

FIorentina

MANZETTA PRUSSIANA

€ 7 /etto

^{EN} Prussian heifer beef

SCOTTONA IRLANDA NATURE'S MEADOW

€ 7 /etto

^{EN} Nature's Meadow Irish beef

RAZZA CHIANINA I.G.P.

€ 9 /etto

^{EN} Chianina P.G.I. beef

MR BEEF ANGUS ABERDEEN ALLEVATO IN ITALIA

€ 8 /etto

^{EN} Italian-raised Aberdeen angus beef

TOMAHAWK HERITAGE ANGUS

€ 10 /etto

^{EN} Heritage Angus Tomahawk

CONTROFILETTO WAGYU JAPAN PREFETTURA

€ 39 /etto

HOKKAIDO, BMS 8, A4

*^{EN} Japanese Wagyu Sirloin from Hokkaido Prefecture,
BMS 8, Grade A4*

TAGLIATA DI MANZETTA PRUSSIANA

€ 26

^{EN} Sirloin of Prussian heifer

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

€ 31

^{EN} Grilled beef fillet

LA TRADIZIONE
TRADITION

BRUSCHETTA CON PANE DI ALTAMURA, € 11
POMODORI DATTERINO, OLIO
ALL'AGLIO E BASILICO

*^{EN} Bruschetta of Altamura bread, date
tomatoes, garlic-perfumed oil and basil*

MELANZANA ALLA PARMIGIANA* € 15

*^{EN} Eggplant parmigiana**

LASAGNA EMILIANA* € 15

*^{EN} Emiliana Lasagna**

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 15

^{EN} Spaghetti alla Carbonara

PASTA ALLA BOLOGNESE € 13

^{EN} Pasta with Bolognese sauce

COTOLETTA ALLA MILANESE € 17
CON PATATE FRITTE*

*^{EN} Breaded Veal Cutlet with fried
potatoes**

PAILLARD DI VITELLO AI FERRI € 18
CON PATATE FRITTE*

*^{EN} Grilled veal paillard with fried
potatoes**

CONTORNI/ SIDE DISHES

PATATINE FRITTE* € 7

*^{EN} Fried potatoes**

VERDURE ALLA GRIGLIA € 9

^{EN} Grilled vegetables

INSALATA MISTA € 8

^{EN} Mixed salad

SPINACI AL BURRO € 7

^{EN} Buttered spinach

CAPONATA DI MELANZANE € 8

^{EN} Aubergine caponata

PATATE AL FORNO CON SPEZIE € 7
DAL NOSTRO GIARDINO

*^{EN} Oven roasted potatoes with herbs
from our garden*

PINSA ROMANA

PINSA ROMANA

(A TRADITIONAL TYPE OF ROMAN PIZZA)

MARGHERITA

€ 12

^{EN} Margherita (tomato sauce)

BURRATA E POMODORO DATTERINO

€ 14

^{EN} Burrata cheese and datterino tomato

**"THE ONE" - CREMA DI PISELLI, SCAMORZA
AFFUMICATA, POMODORI DATTERINI, PANCETTA
CROCCANTE**

€ 19

*^{EN} "The One" - Peas cream, smoked scamorza,
datterini tomatoes, crispy bacon*

**IMPASTO INTEGRALE CON STRACCIATELLA,
CULATELLO, COMPOSTA DI FICHI**

€ 19

*^{EN} Whole pinsa with straccatella, culatello,
fig compote*
