

# PIZZA

食感、味わい全てにおいて完璧な  
水牛ミルクのモッツァレラチーズで  
ピZZAをさらにおいしく!

プレミアムモッツァレラ  
+¥500 [¥550]



Pizza Size

S

23cm

M

27cm

## Fantasia ファンタジア <サルヴァトーレの“スペシャール” なごちそうピZZA>



### 至高のマルゲリータ

MARGHERITA SPECIAL

こだわりのマルゲリータの更に上を行く  
至高のマルゲリータ

(トマト・バジル・プレミアムモッツァレラ・粉チーズ)  
Tomato, Basil, Premium Mozzarella, Grated Cheese

S 2,450 / M 2,750  
[2,695] [3,025]

ピZZA世界コンペティション最優秀賞受賞

“D.O.C” ～ドック～

Denominazione di Origine Controllata

「ピZZA世界コンペティション」にて三年連続受賞、  
世界が認めたピZZAです。シンプルかつ贅沢な  
美味しさをご堪能ください。

(チェリートマト・バジル・モッツァレラ・粉チーズ)  
Cherry Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese

S 2,380 / M 2,680  
[2,618] [2,948]



季節のオススメ

### 釜揚げシラスと桜海老のピZZA

SAKURA GAMBERI E BIANCHETTI

香ばしいしらすと桜海老、キャベツのアンチョビソースと  
ニンニクの香りが食欲をそそる、  
お酒にもよく合う一枚です。

(トマト・キャベツ・しらす・桜海老・アンチョビ・オレガノ・ニンニク)  
Tomato, Cabbage, Whitebait, Sakura Shrimp, Anchovy, Oregano, Garlic

S 1,880 / M 2,180  
[2,068] [2,398]



季節のオススメ

### アンジェリーナ

ANGELINA

ぷりぷりの海老とツナ、キャベツのアンチョビソースを  
使った、見た目にも春らしい一枚。  
サルヴァトーレの春定番のクリームソースピZZA。

(海老・ツナ・キャベツ・トマト・アンチョビ・オレガノ・ニンニク  
モッツァレラ・粉チーズ・クリーム)

Shrimp, Tuna, Cabbage, Tomato, Anchovy, Oregano, Garlic, Mozzarella,  
Grated Cheese, Cream

S 1,980 / M 2,280  
[2,178] [2,508]



## Rossa ロッサ 〈ピッツァと相性バツグンのトマトソース〉



### マルゲリータ

#### MARGHERITA

モッツァレラ・バジル・トマトの  
本場ナポリの代表的ピッツァ。

(トマト・バジル・モッツァレラ・粉チーズ)  
Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese

S 1,880 / M 2,180  
[2,068] [2,398]

### マリナーラ No.1

#### MARINARA No.1

4種のトマトを贅沢に使い、チーズを使用しない  
ナポリピッツァの原形。

(トマト・チェリートマト・ミディトマト・セミドライトマト・オレガノ  
バジル・ニンニク)

Tomato, Cherry Tomato, Midi Tomato, Semi-Dried Tomato, Oregano,  
Basil, Garlic

モッツァレラ無 S 1,480 / M 1,780  
[1,628] [1,958]



### 気まぐれピッツァ

#### CAPRICCIOSA

イタリアの代表的食材をふんだんに使った、  
欲張りピッツァ。

(トマト・マッシュルーム・アーティチョーク・プロシュートコット  
ブラックオリーブ・モッツァレラ・粉チーズ)

Tomato, Mushroom, Artichoke, Prosciutto Cotto, Black Olive,  
Mozzarella, Grated Cheese

S 1,980 / M 2,280  
[2,178] [2,508]

### ロマーナ

#### ROMANA

アンチョビの旨味が効いたピッツァ、  
ビールや白ワインと一緒に召し上がってください。

(トマト・チェリートマト・オレガノ・アンチョビ・ニンニク・ケッパー  
バジル・モッツァレラ・粉チーズ)

Tomato, Cherry Tomato, Oregano, Anchovy, Garlic, Capers, Basil,  
Mozzarella, Grated Cheese

S 1,930 / M 2,230  
[2,123] [2,453]



# Bianca **ビアンカ**

〈生地味わいと具で楽しむピッツァ〉



## 生ハムとアスパラのビスマルク

### BISMARCK

生ハムとマッシュルーム、旬のアスパラを使い、春を彩る一枚に仕上げました。お召し上がりの直前に半熟卵を乗せてお楽しみください。  
(生ハム・アスパラガス・マッシュルーム・アンチョビ・クリーム・半熟卵・黒胡椒・グラナパダーノ・モッツアレラ)  
Prosciutto, Asparagus, Mushroom, Anchovy, Cream, Boiled Egg, Black Pepper, Grana Padano, Mozzarella

S 2,480 / M 2,780  
[2,728] [3,058]

## ディアボラ **HOT**

### DIAVOLA

ハーブチキンとサラミを使った、スパイシーなピッツァ。  
(チキン・サラミ・オレガノ・ニンニク・唐辛子・ローズマリー・モッツアレラ・粉チーズ)  
Chicken, Salami, Oregano, Garlic, Red Pepper, Rosemary, Mozzarella, Grated Cheese

S 2,000 / M 2,300  
[2,200] [2,530]



## 4種のチーズのピッツァ ～ BIO のハチミツ付き～

### QUATTRO FORMAGGI

4種類のチーズの個性・塩気とハチミツの甘味が絶妙!  
(ハチミツ・ゴルゴンゾーラ・エダム・サムソー・クリーム・モッツアレラ・粉チーズ)  
Honey, Gorgonzola, Edam, Samsøe, Cream, Mozzarella, Grated Cheese

S 2,150 / M 2,450  
[2,365] [2,695]

### 季節のオススメ

## モルタデッラと春野菜の

### プリマヴェーラ

～とろとろチーズのストラッチャテッラ～

### PRIMAVERA

たっぷりと乗せた緑鮮やかな春野菜が食卓を華やかに彩ります。  
(菜の花・アスパラガス・グリーンピース・芽キャベツ・ズッキーニ・アンチョビ・モルタデッラ・ピスタチオ・モッツアレラ「ストラッチャテッラ」・クリーム・粉チーズ)  
Rape Blossoms, Asparagus, Green Peas, Brussels Sprouts, Zucchini, Anchovy, Mortadella, Pistachio, Mozzarella(Stracciatella), Cream, Grated Cheese

S 2,280 / M 2,580  
[2,508] [2,838]



## Topping

好きなピッツァに追加どうぞ

アンチョビ Anchovy	150 [165]	マッシュルーム Mushroom	200 [220]	サラミ Salami	300 [330]
半熟卵 Soft-boiled Egg	150 [165]	粉チーズ Grated Cheese	200 [220]	生ハム Fresh Ham	500 [550]
BIO ハチミツ Organic Honey	150 [165]	ルーコラ Rucola	250 [275]	モッツアレラチーズ増量 Extra Mozzarella Cheese	500 [550]

# ANTIPASTO & INSALATA

## Antipasto 前菜

タコのマリネ エストラゴン風味 Marinated Octopus, Estragon Flavor タコをシンプルにマリネしました。ハーブを効かせたソースと共に。	780 [858]
海老とマッシュルームのアヒージョ Shrimp and Mushroom Ajillo 定番の海老とマッシュルームの大人気アヒージョ!	1,280 [1,408]
アスパラの窯焼き トリュフマヨネーズ Grilled Asparagus with Truffle Mayonnaise Sauce 旬のアスパラガスを窯で焼き上げトリュフマヨネーズと一緒にどうぞ	1,380 [1,518]
生ハムとサラミ、チーズの盛り合わせ Assorted Prosciutto and Salami With Cheese 熟成生ハムとサラミ、チーズの盛り合わせ。	1,480 [1,628]
チェリートマトと水牛モzzarellaのカプレーゼ Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil カプリ名物チェリートマトと水牛100%モzzarella、バジルのサラダ。	1,680 [1,848]

## Insalata サラダ

生ハムと3種キノコのサラダ <バルサミコ ドレッシング> Prosciutto and 3 kinds of Mushrooms in Salad <Balsamic Dressing> 酸味の効いたバルサミコドレッシングで	S-size 680 [748]	R-size 980 [1,078]
炙りベーコンと擦りたてチーズのシーザーサラダ <オリジナル シーザードレッシング> Caesar Salad with Bacon and Rich Cheese <Original Caesar Dressing > 特製ベーコンと擦りたてチーズをたっぷりかけた大人気サラダです	S-size 780 [858]	R-size 1,080 [1,188]
海老と春野菜のニース風サラダ <アンチョビビネガー ドレッシング> Nicoise Style Salad with Shrimp and Spring Vegetables <Anchovy Vinegar Dressing> 海老やオリーブ、ゆで卵など具沢山のニース風サラダ		1,180 [1,298]

# PASTA

パスタ大盛り(1.5倍)承ります ※ 価格はスタッフにお尋ねください  
You can get a large serving of pasta. Please ask the staff for prices.

ボローニャ風ミートソース スパゲッティ Spaghetti with Bolognese Meat Sauce 刻んだ香味野菜と挽肉をたっぷり使った贅沢ミートソーススパゲッティ	1,380 [1,518]
4種チーズのクリームニョッキ Cream Gnocchi with 4 kinds of Cheese ゴルゴンゾーラなど4種のチーズを使った、とろ〜りクリームソース	1,450 [1,595]
フレッシュトマトとストラチャテッラのポモドーロフレスコ Spaghetti with Fresh Tomato And Stracciatella Cheese プーリア州の幻のチーズ"ストラチャテッラ"とナポリ定番の「フレッシュトマトのスパゲッティ」を合わせました	1,480 [1,628]
チーズとミートソースの窯焼きパスタ "ラザニア" Oven-baked Lasagna with Cheese and Meat Sauce サルヴァトーレ特製ラザニアを窯焼きスタイルで	1,550 [1,705]
採れたて浅利のスパゲッティ <ロzzo or ビアンコ> Spaghetti with Fresh Clams (Choose your favorite sauce "Tomato Sauce" or "Garlic Oil Sauce") アサリの旨味が効いたナポリの定番! トマトソースかオイルソースからお選びください	1,680 [1,848]
ベーコンとアスパラのカルボナーラ Spaghetti Carbonara with Bacon and Asparagus ベーコンと卵、アスパラのマッチングにしっかり胡椒をかけて、濃厚チーズが効いています	1,680 [1,848]
ハマグリと春キャベツ、カラスミのペペロンチーノ Spaghetti Peperoncino with Clam, Cabbage and Botargo 素材が引き立つピリ辛ペペロンチーノに仕上げました	1,780 [1,958]
<b>Special</b> 漁師風 海の幸たっぷりのリングイネ ペスカトーレ Linguine Pescatore with Hearty Seafood サルヴァトーレ名物! 魚介とトマトの旨味が凝縮されたオススメの逸品	2,480 [2,728]

## PANE パン

窯焼きバケット (1P) 120 Baguette [132]	ガーリックトースト (1P) 200 Garlic Toast [220]	フォカッチャ 400 Focaccia [440]
------------------------------------	--	------------------------------

※ サービス料としてお1人様 ¥300[¥330]頂戴いたします ※ 価格は税抜き、[]内は税込み表記