

TAPAS 小皿料理



Orange Flavoring Carrot Rapées

オレンジ入りのキャロットラペ

さっぱりとした人参サラダ

420

(462)

Anchovy Sautéed Broccoli

ブロッコリーのアンチョビソテー

ビールはもちろん、白ワインとも相性バッチリな定番タパス

480

(528)

Porcini Mushroom Omelette with Cheese Sauce

ポルチーニ茸のイタリア風オムレツ チーズソース

豊かなポルチーニの贅沢オムレツ

480

(528)

Assorted Appetizers

前菜の盛り合わせ

1名様 1,200~

(1,320~)

サラミとハムの盛り合わせ

キノコのマリネ

タコのカルパッチョ仕立て・オレンジ入りキャロットラペ

ポルチーニ茸のイタリア風オムレツ チーズソース

自家製ローストビーフ・赤ワインバルサミコソース

ブロッコリーのアンチョビソテー



※画像はイメージです

ANTIPASTO 前菜

Octopus Carpaccio

タコのカルパッチョ仕立て

プリプリのタコをハーブの香り高い自家製ソースで

880
(968)

Oven-Baked Original Sausage

窯焼きソーセージ“サルシッチャ”

肉汁たっぷりのソーセージにマッシュポテトを添えて

980
(1,078)

White Wine Steamed Mussels

ムール貝の白ワイン蒸し

海の旨味が凝縮した塩気と甘みのバランスをお楽しみください

1,200
(1,320)

Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil

水牛モzzarella“ボッコンチーニ”のカプレーゼ

カプリ名物チェリートマトと水牛モzzarella、バジルのサラダ

1,230
(1,353)

Roast Beef with Red Wine & Balsamic Sauce

自家製ローストビーフ～赤ワインとバルサミコのソース～

低温でじっくりと調理したお肉を赤ワインとバルサミコソースで

1,250
(1,375)

Shrimp and Mushroom Ajillo

海老とマッシュルームのアヒージョ

ニンニクの香りが食欲をそそる、アヒージョのベストコンビ

1,280
(1,408)



SALUMI ハム サラミ

Prosciutto Crudo

プロシュート

やわらかく滑らかな口当たりと程よい塩味が
感じられる熟成生ハム

680
(748)

Salami

サラミ

しっとりとした食感で、噛むたびに旨みが広がります

680
(748)

Mortadella

モルタデッラハム

なめらかでしっとりとした口当たりの
ポローニャ風ハム

680
(748)

Assorted Ham and Salami

ハムとサラミの盛り合わせ

熟成生ハムとサラミ、モルタデッラの
盛り合わせ

1,480
(1,628)



CHEESE チーズ

Grana Padano

グラナパダーノ

牛乳を原料とする硬質タイプのチーズ

450
(495)

Gorgonzola Cheese

ゴルゴンゾーラ

世界三大ブルーチーズに挙げられる
イタリアの代表的なチーズ

550
(605)

Fresh Mozzarella Cheese

水牛のモzzarella“ボッコンチーニ”

イタリアの最高級水牛のミルク100%で作られた
当店自慢の1口サイズのモzzarellaチーズ

580
(638)

Assorted Cheese

チーズの盛り合わせ

ボッコンチーニ、ゴルゴンゾーラ、
グラナパダーノの3種盛り合わせ

1,400
(1,540)

FRITTO フリット

Fried Potatoes ~Shaved Fresh Cheese or Sweet Chili and Sour Cream~ 580
フライドポテト ~削りたてチーズ or スイートチリとサワークリーム~ (638)
どちらかをお選びください

Assorted Fried Gnocchi and Pancetta Sausage 650
揚げニョッキとパンチェッタソーセージの盛り合わせ (715)
揚げニョッキのモチモチ感とパンチェッタの旨味が最高

Italian Fried Chicken with Salvatore's Original Spices 650
イタリアンチキン (715)
フライドチキンをサルヴァトーレ直伝スパイスで

Fritto Misto 980
フリットミスト (1,078)
イタリアンチキンとパンチェッタソーセージ、フライドポテトの盛り合わせ



INSALATA サラダ

Green Herb Salad 780
グリーンハーブサラダ (858)
さわやかな香りが楽しめるサラダ

Salad with Prosciutto and 3 kinds of Mushroom 920
生ハムと3種キノコのサラダ (1,012)
酸味の効いたバルサミコドレッシングで

Caesar Salad with Broiled Bacon 980
炙りベーコンのシーザーサラダ (1,078)
特製ベーコンとチーズたっぷりの大人気サラダ

| PANE パン |

Baguette 1P 120 (132) **Garlic Toast** 1P 200 (220) **Bruschetta** 1P 300 (330)
バケット ガーリックトースト トマトのブルスケッタ

※ 仕入れ状況により食材は予告なく変更する場合がございます

PESCE・CARNE 魚・肉料理



※画像はイメージです

Sauteed Chicken Thigh with Garlic Butter Sauce 1,380
 鶏もも肉のソテー ～ガーリックバターソース～ (1,518)

大判で食感のよい鶏もも肉をガーリックバターソースでどうぞ

Honey Mustard Flavored Salmon with Crispy herbed Bread Crumbs 1,880
 サーモンのカリカリ香草パン粉焼きハニーマスタード風味 (2,068)

肉厚なサーモンをレモン香る自家製のタルタルソースとともに

Grilled Lean Beef Steak ~Tagliata Style~ 150g 2,180 200g 2,680 300g 3,550
 赤身のグリルステーキ ～タリアータ～ (2,398) (2,948) (3,905)

濃厚な味わいと程よい脂の牛赤身肉をグリルで香ばしく焼き上げました

Spare Ribs with Gravy Sauce 3本 2,080 5本 3,200
 特製スペアリブ ～骨付き豚バラ肉のグレービーソース～ (2,288) (3,520)

スペアリブを旨味たっぷりのグレービーソースで仕上げた食べ応えのある一品

Assorted Grilled Meat 3,600
 豪快!!お肉の盛り合わせ ～牛赤身肉・スペアリブ・鶏もも肉のソテー～ (3,960)

3種のお肉を豪快に盛り合わせた、お肉好きにはたまらない一皿



Zuppa di Pesce 2,480
 ズッパ ディ ペッシェ ～ナポリ風ブイヤベース～ (2,728)

旨みたっぷり魚介のナポリ風ブイヤベースをお召し上がり下さい

味の追いリゾット Risotto 濃厚な魚介スープをリゾットで2度お楽しみ下さい	+600 (660)
---	---------------



※画像はイメージです

PASTA パスタ

スパゲッティをフェットチーネへ変更 +250
Change Spaghetti to Fettuccine (275)

Classic Penne in Arrabiata Sauce with Fried Eggplants 🌶️ 1,150
揚げナスのペンネ “アラビアータ” (1,265)
ニンニクの香ばしい香りとピリ辛トマトソースが大人気な一品

Spaghetti with Salmon and Lemon Cream Sauce 1,280
サーモンとレモンクリームスパゲッティ (1,408)
レモンの爽やかさがサーモンとクリームソースの味を引き立てます

Spaghetti with Fresh Tomato Sauce 1,380
フレッシュトマトのポモドーロフレスコスパゲッティ (1,518)
フレッシュなチェリートマトを贅沢に使用。甘みとコクを引き出した、シンプルながら奥深い味わい

Spaghetti with Clams and Zucchini 1,380
アサリとズッキーニのスパゲッティ (1,518)
イタリアを感じさせる軽やかで爽やかな一皿

Cream Gnocchi with 4 Kinds of Cheese 1,400
4種チーズのクリームニョッキ (1,540)
ゴルゴンゾーラなどの4種類のチーズを使ったクリームソースのニョッキ

Spaghetti with Prosciutto Ham and Porcini Cream Sauce 1480
生ハムとポルチーニ茸のクリームスパゲッティ (1,628)
薫り高いポルチーニと生ハムの豊かな旨み

パスタ大盛り(1.5倍)承ります

You can get a large serving of pasta. Please ask the staff for prices.

Spaghetti Bolognese

ボローニャ風スパゲッティ

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

1,480

(1,628)

Oven-Baked Lasagna with Cheese and Meat Sauce

チーズとミートソースの窯焼きパスタ“ラザニア”

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)

Spaghetti Carbonara with Prosciutto and Pancetta

生ハムとパンチェッタのカルボナーラ

パンチェッタと卵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

1,580

(1,738)

Penne with Simmered Beef Cheek

じっくり煮込んだ牛肉のナポリ風ラグーソースのペネ

お肉の旨味がギュッと詰まった自家製コク旨ソース

1,580

(1,738)

Spaghetti Peperoncino with Crab, Shrimp and Salmon Roe

紅ズワイガニと海老、いくらのでペペロンチーノスパゲッティ

人気のシーフードを贅沢に使った、豊かな旨味と食感のスペシャルな一皿

1,780

(1,958)

Linguine Pescatore with Hearty Seafood

漁師風魚介のリングイネ“ペスカトーレ”

魚介とトマトの旨味が凝縮されたオススメの一皿

1,850

(2,035)



※画像はイメージです

PIZZA ピッツァ

Pizza Size : S size 23cm / M size 27cm

こだわりのマルゲリータの更にも上を行く至高のマルゲリータ



MARGHERITA SPECIAL

至高のマルゲリータ

Tomato, Basil, Premium Mozzarella
Grated Cheese

トマト・バジル・プレミアムモッツアレラ
粉チーズ

¥2,430 (2,673) ¥2,750 (3,025)



QUATTRO FORMAGGI

4種のチーズのピッツァ ~ハチミツ付~

Gorgonzola, Asiago, Samsoe, Mozzarella
Grated Cheese, Honey, Cream

ゴルゴンゾーラ・アジアーゴ・サムソー・モッツアレラ
粉チーズ・ハチミツ・クリーム

¥1,700 (1,870) ¥2,020 (2,222)



MARGHERITA

マルゲリータ

Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese

トマト・バジル・モッツアレラ
粉チーズ

¥1,480 (1,628) ¥1,800 (1,980)



DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ インドウイヤ

Chicken, Salami, Chili Pepper, Oregano, Rosemary
Garlic, Mozzarella, Grated Cheese, "Nduja"

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・インドウイヤ

¥1,750 (1,925) ¥2,070 (2,277)

★★★ RECOMMENDATION

award-winning pizza in
World Neapolitan Pizza Competition
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞

“D.O.C”〜ドック〜

Cherry Tomato, Basil, Mozzarella
Grated Cheese

チェリートマト・バジル・モッツアレラ
粉チーズ

¥2,330 (2,563) ¥2,650 (2,915)

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
“D.O.C”〜ドック〜

CHEESE UPGRADE

お好みに合わせチーズのアップグレード
You can order pizza with any toppings.

アップチャージで水牛モzzarellaまたは
プレミアムモzzarellaに変更可能です

Extra Mozzarella Cheese
水牛モzzarella 380 (418)

Premium Mozzarella
プレミアムモzzarella 800 (880)



MARINARA NO.1

マリナーラ No.1

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

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

☎ 1,380 (1,518) ☒ 1,680 (1,848)



ROMANA

ロマーナ

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

トマト・バジル・チェリートマト・アンチョビ
オレガノ・ケッパー・ニンニク・モzzarella・粉チーズ

☎ 1,580 (1,738) ☒ 1,900 (2,090)



CAPRICCIOSA

気まぐれピッツァ

Tomato, Mushroom, Artichoke, Mozzarella,
Mortadella, Black Olive, Grated Cheese

トマト・マッシュルーム・アーティチョーク
モルタデッラ・ブラックオリーブ
モzzarella・粉チーズ

☎ 1,680 (1,848) ☒ 2,000 (2,200)



FRUTTI DI MARE

紅ズワイガニと海老、いくらのピッツァ

Tomato, Crab, Shrimp, Salmon Roe, Broccoli,
Rocket Leaves, Mashed Potato, Anchovy, Garlic,
Smoked Mozzarella, Mozzarella, Grated Cheese
トマト・紅ズワイガニ・海老・いくら・ブロッコリー・ルーコラ
マッシュポテト・アンチョビ・ニンニク・スモークモzzarella
モzzarella・粉チーズ

☎ 2,380 (2,618) ☒ 2,700 (2,970)



CONDOR

冬のナポリ

～サルシッチャとフリアリエリ～

Italian Sausage, Broccoli, Friarielli, Black Pepper,
Chili Pepper, Garlic, Smoked Mozzarella,
Mozzarella, Grated Cheese

イタリアンソーセージ・ブロッコリー・フリアリエリ・黒胡椒
唐辛子・ニンニク・スモークモzzarella
モzzarella・粉チーズ

☎ 1,830 (2,013) ☒ 2,150 (2,365)



PORCINI

ポルチーニ茸と生ハム

ルーコラのピッツァ

Porcini, Shimeji, Oyster mushrooms, Maitake, Prosciutto,
Rocket, Garlic, Mozzarella, Smoked mozzarella,
Italian Parsley, Grana Padano, Cream

ポルチーニ茸・しめじ・平茸・舞茸・生ハム・ルーコラ
ニンニク・モzzarella・スモークモzzarella
イタリアンパセリ・グラナパダーノスライス・クリーム

☎ 1,880 (2,068) ☒ 2,200 (2,420)



BISMARCK

トリュフクリームの

ビスマルク

Mortadella, Mushrooms, Black Pepper, Boiled Egg,
Truffle Cream, Mozzarella, Grated Cheese

モルタデッラ・マッシュルーム・黒胡椒・半熟卵
トリュフクリーム・モzzarella・粉チーズ

☎ 2,030 (2,233) ☒ 2,350 (2,585)



TARTUFO

ピッツァタルトゥーフォ

～フレッシュ黒トリュフと3種キノコ～

Black Truffle, Shimeji Mushrooms, Oyster Mushrooms,
Maitake Mushrooms, Mashed Potatoes, black Truffle Sauce,
Garlic, Mozzarella, Italian Parsley, Cream, Asiago, Grated Cheese
黒トリュフ・しめじ・平茸・舞茸・マッシュポテト・黒トリュフソース
ニンニク・モzzarella・イタリアンパセリ・クリーム
アジアゴ・粉チーズ

☎ 2,280 (2,508) ☒ 2,600 (2,860)

DOLCE デザート



Tiramisu

ティラミス

コーヒースロップたっぷりのスポンジで、マスカルポーネクリームをサンドしたイタリアの代表的なドルチェ

680 (748)



Chocolate Cake

トルタ カプレーゼ

ナポリ・カプリ島の伝統的なチョコレートケーキ

580 (638)



Mille Crêpe

ミルクレープ

何枚ものクレープに、軽い口どけのクリームを重ねたドルチェ

640 (704)



Mont Blanc

モンブラン

栗とキャラメルソースの深い味わいのモンブラン

680 (748)



Creme Brulee Cheese Cake

レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~

カラメルのはろ苦さと、濃厚クリーム、ふんわりスポンジの組み合わせが絶妙

600 (660)



Today's Gelato

本日のジェラート

詳しくはスタッフにお尋ねください

580 (638)

DOLCE MISTO

ドルチェミスト

~小さなデザート盛り合わせ~

ティラミス、カヌレ、モンブラン、トルタカプレーゼ、レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~、マカロン(ラズベリー)

6種 2,200 (2,420)

