

※画像はイメージです

WINTER SPECIALS

豊かな香りと味わい
冬のごちそう

A

Spaghetti Aglio Olio with Mushrooms, Bacon, Nuts and Peperoncino

キノコとベーコン、ナッツのペペロンチーノのスパゲッティ

香ばしいベーコンとキノコの旨味！ナッツの食感がアクセントになった
やみつきになるペペロンチーノ

R 1,780 (1,958) L 2,670 (2,937)

B

Grilled Black Wagyu Beef with Red Wine Sauce

黒毛和牛のグリル ～赤ワインソース～

ジューシーに焼き上げた黒毛和牛の濃厚な旨味が食欲をかき立てます

3,800 (4,180)

C

FRUTTI DI MARE

紅ズワイガニと海老、いくらのピッツァ

魚介の溢れる出汁と濃厚チーズが一体となった、特別感あふれる一枚

S 2,980 (3,278) M 3,300 (3,630) L 3,650 (4,015)

D

TARTUFO

ピッツァタルトゥーフォ

フレッシュ黒トリュフが主役3種キノコ香る至高の一枚

S 2,930 (3,223) M 3,250 (3,575) L 3,600 (3,960)


※画像はイメージです

ANTIPASTO 前菜



Octopus Carpaccio 980 (1,078)
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

Recommend

Caprese Salad with Buffalo Mozzarella "Bocconcini" 1,230 (1,353)
水牛モッツァレラ "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ッツァレラバジルのサラダ





Assorted Salami and Ham 1,680 (1,848)
サラミとハムの盛り合わせ
熟成生ハムとサラミ、モルタデッラの盛り合わせ



Black Wagyu Beef Carpaccio 1,680 (1,848)
黒毛和牛のカルパッチョ仕立て
素材の良さを活かしたシンプルかつ贅沢なカルパッチョ仕立てワインとともにどうぞ

PIATTO CALDO 温菜



Oven-Baked Sausage “Salsiccia”
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

1,080
(1,188)



Steamed Mussels in White Wine
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)

Shrimps and Mushrooms 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



1,380
(1,518)



Fried Squid and Maitake Mushrooms
イカと舞茸のフリット
特製レモンタルタルで召し上がれ

1,080
(1,188)



INSALATA サラダ

Green Herb Salad
グリーンハーブサラダ
3種のハーブが爽やかに香る特製グリーンサラダを
アンチョビベースのカンパーニャ風ドレッシングで

880
(968)

Caesar Salad with Specially Made Bacon
特製ベーコンのシーザーサラダ
新鮮なロメインレタスの上にイタリア産チーズを削って仕上げた
贅沢なシーザーサラダ

1,280
(1,408)

Salad with Cured Ham and 3 kinds of Mushroom
生ハムと3種キノコのサラダ
生ハムとキノコソテーの旨味が鮮やかに際立つ
イタリア産チーズとバルサミコの特製サラダ

1,280
(1,408)

PANE パン

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

※ 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

価格は税抜き表記、( )内は税込み表記 / Prices above exclude tax, ( ) prices include tax. ※ディナータイムはお一人様 300 (税込330) のサービス料を頂戴いたします / A service charge of 300 (330 including tax) per person will be added during dinner time.



PIZZA ピッツァ

Pizza Size : S size 23cm / M size 27cm / L size 30cm

プレミアムモッツァレラ



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

MARGHERITA SPECIAL
至高のマルゲリータ

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

S 2,530 (2,783) M 2,850 (3,135)
L 3,200 (3,520)



award-winning pizza in
World Neapolitan Pizza Competition

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

ナポリピッツァ世界コンペティション
最優秀賞

S 3,230 (3,553) M 3,550 (3,905)
L 3,900 (4,290)



MARGHERITA
マルゲリータ

とろけるモッツァレラとトマトの甘み
ナポリピッツァの王道

S 1,980 (2,178) M 2,300 (2,530)
L 2,650 (2,915)



QUATTRO FORMAGGI
４種のチーズのピッツァ
～ハチミツ付～

4種チーズのコクとハチミツの
自然な甘さの最高傑作

S 2,230 (2,453) M 2,550 (2,805)
L 2,900 (3,190)

※ 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

TOPPINGS
お好みに合わせトッピング

Cured Ham 生ハム 350 (385) / Arugula ルーコラ 250 (275) / Salami サラミ 300 (330) / Anchovy アンチョビ 220 (242)

You can order pizza with any toppings.

Premium Mozzarella プレミアムモッツァレラ **+600** (660)
チーズのアップグレード
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ッツァをさらにおいしく！



MARINARA NO.1
マリナーラ No.1

トマトをたっぷりトッピングオレガノと
ニンニク香るナポリピッツァの原点

S 1,480 (1,628) M 1,780 (1,958)
L 2,080 (2,288)



TARTUFO
ピッツァタルトゥーフォ

フレッシュ黒トリュフが主役
3種キノコ香る至高の一枚

S 2,930 (3,223) M 3,250 (3,575)
L 3,600 (3,960)



CAPRICCIOSA
気まぐれピッツァ

イタリアの代表的な食材と
トマトとモッツァレラのハーモニー

S 2,160 (2,376) M 2,480 (2,728)
L 2,830 (3,113)



PORCINI
ポルチーニ茸と生ハムのピッツァ

イタリアの松茸と呼ばれる
香り豊かな「ポルチーニ茸」を使用した
季節の定番ピッツァ

S 2,510 (2,761) M 2,830 (3,113)
L 3,180 (3,498)



MARGHERITA D'ORO
黄金トマトとアンチョビのマルゲリータ

黄金トマト×アンチョビ
旨みが弾ける大人の味

S 2,110 (2,321) M 2,430 (2,673)
L 2,780 (3,058)



DIAVOLA 'NDUJA
ディアボラ ンドゥイヤ

熟成豚バラ肉のピリ辛ペーストが
食欲そそるチキンとサラミのピッツァ

S 2,430 (2,673) M 2,750 (3,025)
L 3,100 (3,410)



BISMARCK
トリュフクリームのビスマルク

秋冬の定番！芳醇なトリュフクリームと
ハムの至高のビスマルク

S 2,630 (2,893) M 2,950 (3,245)
L 3,300 (3,630)



CONDOR
イタリアンソーセージとフリアリエッリのピッツァ

サルシッチャの旨みと風味豊かな
イタリア野菜が味わい深い冬季限定ピッツァ

S 2,430 (2,673) M 2,750 (3,025)
L 3,100 (3,410)


※画像はイメージです

PASTA パスタ

スパゲッティをグルテンフリーへ変更
Change Spaghetti to Gluten Free +200 (220)



Penne Arrabbiata with Fried Eggplants

揚げなすのペンネ “アラビアータ”

ニンニクの芳ばしい香り
ピリ辛トマトソースが大人気な一品

R 1,250 (1,375) L 1,875 (2,062)



Spaghetti with Fresh Tomatoes and Basil

フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

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

R 1,580 (1,738) L 2,370 (2,607)



Fettuccine with Red Snow Crab & Shrimp in Tomato Cream Sauce

紅ズワイガニと海老のトマトクリームフェットチーネ

紅ズワイガニの上品な甘みと海老の旨味が
溶け込んだ、贅沢なトマトクリームパスタ

R 2,300 (2,530) L 3,450 (3,795)



Linguine with Porcini Mushrooms and Cured Ham in Cream Sauce

生ハムとポルチーニ茸のクリーム リングイネ

香り豊かなポルチーニ茸の旨味と生ハムの塩気が
濃厚なクリームソースに溶け込んだ贅沢な味わい

R 1,850 (2,035) L 2,775 (3,052)



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

1,650 (1,815)



Creamy Gnocchi with 4 Kinds of Cheese

４種チーズのクリームニョッキ

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

R 1,550 (1,705) L 2,325 (2,557)

R:レギュラーサイズ:1〜2名様　L:ラージサイズ:3〜4名様



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

R 1,680 (1,848)　L 2,520 (2,772)



Fettuccine with Salmon in Lemon Cream Sauce

**サーモンのレモンクリーム
フェットチーネ**

サーモンが引き立つ
レモン香るクリーミーなフェットチーネ

R 1,800 (1,980)　L 2,700 (2,970)



Penne with Neapolitan Style Ragu Sauce

**ナポリ風
ラグーソースのペンネ**

お肉の旨味がギュッと詰まった
自家製コク旨ソース

R 1,800 (1,980)　L 2,700 (2,970)



Fettuccine Carbonara with Fresh Black Truffles

**黒トリュフと生ハムの贅沢カルボナーラ
フェットチーネ**

生ハムと黒トリュフが絡む
至高の限定カルボナーラ

R 2,550 (2,805)　L 3,825 (4,207)



Spaghetti Carbonara with Cured Ham

**生ハムのカルボナーラ
スパゲッティ**

旨味たっぷりの生ハムをのせた
サルヴァトーレスタイルの定番カルボナーラ

R 1,780 (1,958)　L 2,670 (2,937)



Spaghetti Aglio Olio with Mushrooms Bacon, Nuts and Peperoncino

**キノコとベーコン、ナッツの
ペペロンチーノのスパゲッティ**

香ばしいベーコンとキノコの旨味！ナッツの食感が
アクセントになった、やみつきになるペペロンチーノ

R 1,780 (1,958)　L 2,670 (2,937)



Linguine Pescatore with Hearty Seafood

**漁師風魚介のペスカトーレ
リングイネ**

魚介とトマトの旨味が凝縮された
オススメの一皿

R 1,950 (2,145)　L 2,925 (3,217)



Rigatoni with Black Wagyu Beef Meat Sauce

**黒毛和牛ミートソースの
リガトーニ**

ワインとの相性も抜群で
特別なひとときを演出する一皿

R 2,700 (2,970)　L 4,050 (4,455)

SECONDO 魚・肉料理


※画像はイメージです

Salmon with Crispy Breadcrumbs and Tartare Sauce
2,280
(2,508)

サーモンのカリカリパン粉焼き ～自家製タルタルソース～

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

Sauteed Chicken Thigh with Garlic Butter Sauce
1,780
(1,958)

鶏もも肉のソテー ～ガーリックバターソース～

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

Grilled Lean Beef Steak with Original Steak Sauce
200g 2,880 (3,168) 300g 3,750 (4,125)

赤身のグリルステーキ ～オリジナルステーキソース～

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

Special Spare Ribs ~Bone-In Pork Belly with Gravy Sauce~
2,480
(2,728)

特製スペアリブ ～骨付き豚肉のグレービーソース～

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

Recommend

Grilled Black Wagyu Beef with Red Wine Sauce
3,800
(4,180)

黒毛和牛のグリル ～赤ワインソース～

ジューシーに焼き上げた黒毛和牛の濃厚な旨味が
食欲をかき立てます




※画像はイメージです

DOLCE デザート

Classic Tiramisu 700 (770)
クラシックティラミス

コーヒーシ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

Chocolate Cake 580 (638)
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

Mille Crêpe 640 (704)
ミルクレープ

やさしい口どけのクリームとクレープが
織りなす、シンプルながら奥深い味わいの
ドルチェ

Chestnut Tart 680 (748)
マロンタルト

贅沢な渋皮栗と濃厚マロン
アーモンド香る限定タルト

Crème Brûlée Cheese Cake 600 (660)
レアチーズケーキ ～キャラメリゼ～

くるみクッキー×濃厚チーズ×キャラメリゼ
甘さと香ばしさが重なる贅沢スイーツ

Crema Catalana 630 (693)
カタラーナ

パリッ、とろっ。焦がし砂糖が香る
濃厚アイス焼きブリュレ

Today's Gelato 580 (638)
本日のジェラート

詳しくはスタッフにお尋ねください

DOLCE MISTO
ドルチェミスト

～小さなデザート盛り合わせ～

クラシック ティラミス、トルタカプレーゼ
レアチーズケーキ～キャラメリゼ～
マロンタルト
カヌレ、マカロン(ラズベリー)

6種 2,400 (2,640)

