

# TAPAS 小皿料理



※画像はイメージです

## 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)

## Salmon and Spring Vegetable Lemon Marinade

サーモンと春野菜のレモンマリネ

季節を感じる春野菜とサーモンのフレッシュレモンマリネ

480  
(528)

## Italian Style Omelet with Tomato Sauce

イタリア風オムレツ トマトソース

チーズとポテトのイタリア風オムレツをトマトソースでどうぞ

480  
(528)

NEW

## Assorted Appetizers

前菜の盛り合わせ

1名様 1,200~  
(1,320~)

サーモンと春野菜のレモンマリネ  
自家製ローストビーフ ~赤ワインとバルサミコのソース~  
イタリア風オムレツ トマトソース  
サラミとハムの盛り合わせ  
ブロッコリーのアンチョビソテー  
オレンジ入りキャロットラペ



# ANTIPASTO 前菜

**Octopus Carpaccio** 880  
タコのカルパッチョ仕立て (968)  
プリプリのタコをハーブの香り高い自家製ソースで

**Oven-Baked Original Sausage** 980  
窯焼きソーセージ“サルシッチャ” (1,078)  
肉汁たっぷりのソーセージにマッシュポテトを添えて

**White Wine Steamed Mussels** 1,200  
ムール貝の白ワイン蒸し (1,320)  
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

**Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil** 1,230  
水牛モzzarella“ボッコンチーニ”のカプレーゼ (1,353)  
カプリ名物チェリートマトと水牛モzzarella、バジルのサラダ

**Roast Beef with Red Wine & Balsamic Sauce** 1,250  
自家製ローストビーフ～赤ワインとバルサミコのソース～ (1,375)  
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

**Shrimp and Mushroom Ajillo** 1,280  
海老とマッシュルームのアヒージョ (1,408)  
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



# SALUMI ハム サラミ

**Prosciutto Crudo** 680  
プロシュート (748)  
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

**Salami** 680  
サラミ (748)  
しっとりとした食感で、噛むたびに旨みが広がります

**Mortadella** 680  
モルタデッラハム (748)  
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

**Assorted Salami and Ham** 1,480  
サラミとハムの盛り合わせ (1,628)  
熟成生ハムとサラミ、モルタデッラの  
盛り合わせ



# CHEESE チーズ

**Grana Padano** 450  
グラナパダーノ (495)  
牛乳を原料とする硬質タイプのチーズ

**Gorgonzola Cheese** 550  
ゴルゴンゾーラ (605)  
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

**Fresh Mozzarella Cheese** 580  
水牛のモzzarella“ボッコンチーニ” (638)  
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

**Assorted Cheese** 1,480  
チーズの盛り合わせ (1,628)  
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

# 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

**Fritto Misto di Mare** 1,280  
フリット ミスト ディ マーレ ~いろいろ魚介のフリット~ (1,408)  
海老、イカ、サーモンと季節野菜フリット。レモンをギュッと絞って召し上がれ



# 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  
バケット (132)

**Garlic Toast** 1P 200  
ガーリックトースト (220)

**Bruschetta** 1P 300  
トマトのブルスケッタ (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





# PESCE・CARNE 魚・肉料理



※画像はイメージです

**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

**Sauteed Chicken Thigh with Garlic Butter Sauce** 1,480  
鶏もも肉のソテー ～ガーリックバターソース～ (1,628)  
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 ~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

**Special Spare Ribs ~Bone-In Pork Belly with Gravy Sauce~** 2,380  
特製スペアリブ ～骨付き豚バラ肉のグレービーソース～ (2,618)  
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



**Grilled Premium Japanese Black Wagyu Beef with Red Wine Sauce** 3,600  
黒毛和牛のグリル ～赤ワインソース～ (3,960)  
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



# 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) 〕



## Classic Penne in Arrabiata Sauce with Fried Eggplants 🍷

揚げなすのペネ “アラビータ”

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

1,150 (1,265)



## Cream 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

1,400 (1,540)



## 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 with Clams and Zucchini

アサリとズッキーニのスパゲッティ

イタリアを感じさせる  
軽やかで爽やかな一品

1,380 (1,518)



※画像はイメージです

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.



### Fettuccine with Slow-Cooked Beef and Neapolitan Ragu Sauce

ナポリ風ラグーソースの  
フェットチーネ  
お肉の旨味がギュッと詰まった  
自家製コク旨ソース

1,700 (1,870)



### 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  
サーモンの旨味が引き立つ、  
レモン香るクリーミーなフェットチーネ

1,580 (1,738)



### Spaghetti Peperoncino with Clams, Spring Vegetables and White Fish

ハマグリと春野菜、白身魚の  
ペペロンチーネ  
魚介の旨みと野菜の甘みが味わえる、  
サルヴァトーレの春定番のパスタ

1,680 (1,848)



### Spaghetti with Fresh Tomato Sauce

フレッシュトマトの  
ポモドーロフレスコ 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

1,380 (1,518)



### 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)



### 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)



### 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)



### Fettuccine with Meat Sauce Made from Japanese Black Wagyu

黒毛和牛ミートソースの  
フェットチーネ  
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

2,500 (2,750)





※画像はイメージです

# PIZZA ピッツァ

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



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)

¥3,100 (3,410)



award-winning pizza in  
World Neapolitan Pizza Competition

ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“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

¥2,380 (2,618) ¥2,700 (2,970)

¥3,050 (3,355)



## 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

¥1,880 (2,068) ¥2,200 (2,420)

¥2,550 (2,805)



## 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・アジアゴ・サムソー・モッツアレラ  
粉チーズ・ハチミツ・クリーム

¥2,130 (2,343) ¥2,450 (2,695)

¥2,800 (3,080)

# TOPPINGS

お好みに合わせてトッピング

Prosciutto Crudo 生ハム 350 (385) Rucola 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**

プレミアムモッツアレラ

**+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ア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

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)

₹ 1,980 (2,178)



## SAKURA GAMBERI E BIANCHETTI

釜揚げしらすと桜海老のピッツァ

Tomato, Cabbage, Whitebait, Sakura Shrimp, Anchovy, Oregano, Garlic, Fish Sauce

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・魚醤

¥ 1,980 (2,178) ₩ 2,280 (2,508)

₹ 2,580 (2,838)



## 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・モッツアレラ・粉チーズ

¥ 1,980 (2,178) ₩ 2,300 (2,530)

₹ 2,650 (2,915)



## CAPRICCIOSA

気まぐれピッツァ

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

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・ホウレンソウ  
モッツアレラ・粉チーズ

¥ 2,060 (2,266) ₩ 2,380 (2,618)

₹ 2,730 (3,003)



## PROSCIUTTO E RUCOLA

プロシュート&ルーコラ

Tomato, Prosciutto, Arugula, Cherry Tomatoes, Oregano, Mozzarella, Grana Padano Slices

トマト・生ハム・ルーコラ・チェリートマト・オレガノ  
モッツアレラ・グラナパダーノスライス

¥ 2,160 (2,376) ₩ 2,480 (2,728)

₹ 2,830 (3,113)



## ANGELINA

アンジェリーナ

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

海老・ツナ・キャベツ・トマト・アンチョビ・オレガノ・ニンニク  
モッツアレラ・粉チーズ・クリーム・ホウレンソウ・魚醤

¥ 2,210 (2,431) ₩ 2,530 (2,783)

₹ 2,880 (3,168)



## DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ドウイヤー

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・ドウイヤー

¥ 2,230 (2,453) ₩ 2,550 (2,805)

₹ 2,900 (3,190)



## BISMARCK

生ハムとアスパラのビスマルク

Prosciutto, Asparagus, Mushroom, Anchovy, Black Pepper, Soft-Boiled Egg, Mozzarella, Grated Cheese, Cream

生ハム・アスパラガス・マッシュルーム・アンチョビ  
黒胡椒・半熟卵・モッツアレラ・粉チーズ・クリーム

¥ 2,410 (2,651) ₩ 2,730 (3,003)

₹ 3,080 (3,388)



# DOLCE デザート



## Tiramisu

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

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~

カラメルのほろ苦さと、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)

3種 1,100 (1,210)

6種 2,200 (2,420)

