



ANTIPASTO 前菜

プロシュート 680
Prosciutto (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

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

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

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

サラミとハムの盛り合わせ 1,480
Assorted Ham and Salami [1,628]
サラミと熟成生ハム、モルタデッラの盛り合わせ

フライドポテト 580
Fried Potatoes (638)
choose your favorite topping “Grana Padano or Sweet Chili Sower Sauce”
★削りたてチーズ ★スイートチリとサワークリーム
どちらかをお選びください

イカとアスパラ、筍のフリット 850
Fried Squid, Asparagus and Bamboo Shoot (935)
特製レモンタルタルソースで召し上がれ

窯焼きソーセージ “サルシッチャ” 980
Oven-baked Original Sausage (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

Recommendation

前菜盛り合わせ 1名様～ 1,100～
Assorted Appetizers (1,210～)
プロシュートや季節の恵みを盛り合わせた、至福の一皿

< 小皿前菜 Side Dish >

サーモンと春野菜の 550
レモンマリネ (605)
Salmon and Spring Vegetable Lemon Marinade

彩り野菜のイタリア風 480
オムレットトマトソース (528)
Colorful Vegetables in Omelet with Tomato Sauce

オレンジ入り 420
キャロットラペ (462)
Orange flavoring Carrot Lape

ブロッコリーの 480
アンチョビソテー (528)
Anchovy Sautéed Broccoli



※ 写真は2名様盛り、ローストビーフ、サラミと生ハム付き

PANE パン

バケット (1P) 120
Baguette (132)

ガーリックトースト (1P) 200
Garlic Toast (220)

トマトのブルスケッタ (1P) 300
Bruschetta (330)

INSALATA サラダ

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

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

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



《価格は税抜き、[]内は税込み表記 / Prices above exclude tax, () prices include tax》

※サービス料として¥300[330]頂戴いたします / Please be informed that we charge ¥300[330] for service charge to the final bill.



フレッシュトマトのポモドーロフレスコ ～とろとろチーズのストラッチャテッラ～



ハマグリと春野菜、白身魚のペペロンチーノ

PASTA パスタ

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.

揚げなすのペンネ “アラビアータ” 1,150
Classic Penne in Arrabiata Sauce with Fried Eggplants (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

生ハムとベーコンのカルボナーラ 1,480
Spaghetti Carbonara with Prosciutto and Bacon (1,628)
ベーコン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

**じっくり煮込んだ牛肉の
ナポリ風ラグーソースのペンネ** 1,580
Penne with Simmered Beef Cheek (1,738)
お肉の旨味がギュッと詰まった自家製コク旨ソース

ハマグリと春野菜、白身魚のペペロンチーノ 1,680
Spaghetti Peperoncino with Clam, Vegetables and White Fish (1,848)
素材が引き立つピリ辛ペペロンチーノに仕上げました

4種チーズのクリームニョッキ 1,400
Cream Gnocchi with 4 Kinds of Cheese (1,540)
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

チーズとミートソースの窯焼きパスタ “ラザニア” 1,550
Oven-baked Lasagna with Cheese and Meat Sauce (1,705)
サルヴァトーレ特製ラザニアを窯焼きスタイルで

**フレッシュトマトのポモドーロフレスコ
～とろとろチーズのストラッチャテッラ～** 1,680
Spaghetti with Fresh Tomato Sauce and Stracciatella (1,848)
とろとろクリーミーがたまらないストラッチャテッラと一緒に召し上がれ

漁師風 魚介のリングイネ “ペスカトーレ” 1,850
Linguine Pescatore with Hearty Seafood (2,035)
魚介とトマトの旨味が凝縮されたオススメの一皿

スパゲッティをグルテンフリーへ変更 Change Spaghetti to Gluten Free +100 [110]



赤身のグリルステーキ ～タリアータ～ ※写真は200g



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

SECONDO 魚・肉料理

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

赤身のグリルステーキ ～タリアータ～ 150g 1,980 (2,178)
Grilled Lean Beef Steak - Tagliata Style -
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
200g 2,480 (2,728)
300g 3,250 (3,575)

**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** 1,880 (2,068)
Salmon with Honey-mustard Bread Crumbs
レモン香る自家製のタルタルソースとともに楽しみください

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

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

※ 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

PIZZA ピッツァ

Pizza Size
Ssize 23cm / Msize 27cm / Lsize 30cm

プレミアムモッツアレラ Premium Mozzarella
チーズのアップグレード +500 [550]
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ZZアをさらにおいしく!

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

至高のマルゲリータ MARGHERITA SPECIAL

トマト・バジル・プレミアムモッツアレラ・粉チーズ
Tomato, Basil, Premium Mozzarella, Grated Cheese

¥2,350 (2,585)
¥2,650 (2,915)
¥2,950 (3,245)



ナポリピZZア世界コンペティション最優秀賞

“D.O.C”〜ドック〜

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

チェリートマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ
Cherry Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese

¥2,280 (2,508)
¥2,580 (2,838)
¥2,880 (3,168)

マルゲリータ MARGHERITA

トマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ
Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese

¥1,780 (1,958)
¥2,080 (2,288)
¥2,380 (2,618)



4種のチーズのピZZア 〜ハチミツ付〜 QUATTRO FORMAGGI

ゴルゴンゾーラ・エダム・サムソー・モッツアレラ・粉チーズ・ハチミツ・クリーム
Gorgonzola, Edam, Samsoe, Mozzarella, Grated Cheese, Honey, Cream

¥2,050 (2,255)
¥2,350 (2,585)
¥2,650 (2,915)

気まぐれピZZア CAPRICCIOSA

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
モッツアレラ・粉チーズ
Tomato, Mushroom, Artichoke, Prosciutto Cotto, Black Olive, Mozzarella, Grated Cheese

¥1,880 (2,068)
¥2,180 (2,398)
¥2,480 (2,728)



釜揚げしらすと桜海老のピZZア

SAKURA GAMBERI E BIANCHETTI

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

¥1,780 (1,958)
¥2,080 (2,288)
¥2,380 (2,618)

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

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

¥2,180 (2,398)
¥2,480 (2,728)
¥2,780 (3,058)



アンジェリーナ

ANGELINA

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

¥1,880 (2,068)
¥2,180 (2,398)
¥2,480 (2,728)

生ハムとアスパラのビスマルク BISMARCK

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

¥2,380 (2,618)
¥2,680 (2,948)
¥2,980 (3,278)



ディアボラ DIAVOLA

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

¥1,900 (2,090)
¥2,200 (2,420)
¥2,500 (2,750)

DOLCE デザート

| | | | |
|---|--------------|--|---------------------|
| ティラミス Tiramisu | 620 (682) | ミルクレープ Mille Crêpe | 600 (660) |
| 苺とマスカルポーネのモンブラン Strawberry and Mascarpone Mont Blanc | 850 (935) | ピスタチオケーキ Pistachio Cake | 600 (660) |
| トルタ カプレーゼ Chocolate Cake | 550 (605) | 本日のジェラート Today's Gelato | 450 (495) |
| レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~ Creme Brulee Cheese Cake | 550 (605) | ドルチェミスト 小さなデザート盛り合わせ Dolce Misto | 3種 950 (1,045) |
| | | ・苺のタルト ・ティラミス ・レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~ ・マカロン ・ピスタチオケーキ ・トルタカプレーゼ | 6種 1,850 (2,035) |



BEVERAGE ドリンク

COFFEE TEA コーヒー&ティー

| | | | | | |
|-------------------------------|--------------|-----------------------------|--------------|---------------------|--------------|
| エスプレッソ Espresso | 400 (440) | アイスコーヒー Iced Coffee | 500 (550) | カプチーノ Cappuccino | 550 (605) |
| エスプレッソ ダブル Espresso Double | 550 (605) | カフェラテ Cafe Latte | 550 (605) | 紅茶 Tea | 500 (550) |
| コーヒー Coffee | 450 (495) | アイスカフェラテ Iced Cafe Latte | 600 (660) | アイスティー Iced Tea | 550 (605) |

SOFT DRINK ソフトドリンク

| | | | | | |
|------------------------|--------------|----------------------------------|--------------|--|--------------------|
| コーラ Cola | 500 (550) | オレンジジュース Orange Juice | 500 (550) | サンペレグリーノ (イタリアの炭酸ナチュラルウォーター) Sanpellegrino (Italian Sparkling Water) | 500ml 500 (550) |
| ジンジャーエール Ginger Ale | 500 (550) | グレープフルーツジュース Grapefruit Juice | 500 (550) | サンペレグリーノ アランチャータ・ロッサ Sanpellegrino Aranciata Rossa | 600 (660) |
| ウーロン茶 Oolong Tea | 500 (550) | | | | |

《価格は税抜き、[]内は税込み表記 / Prices above exclude tax, () prices include tax》

※サービス料として¥300[330]頂戴いたします / Please be informed that we charge ¥300[330] for service charge to the final bill.