

SPRING SPECIALS

やさしく
華やぐ春の味

(A)

Assorted Appetizers 前菜盛り合わせ

旬を少しずつ楽しむ、春色アンティパスト
※写真は2名様分

1名様 1,200~ (1,320)

(B)

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

☑ 2,010 (2,211) ☑ 2,330 (2,563)

(C)

Fettuccine with Cured Ham and Asparagus in Lemon Cream Sauce

アスパラと生ハムのレモンクリーム フェットチーネ

口に広がるアスパラの甘味にレモンが際立つリッチな味わい

☑ 1,700 (1,870) ☑ 2,550 (2,805)

(D)

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

3,600 (3,960)

※画像はイメージです



※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



980
(1,078)

Recommend



Caprese Salad with Buffalo Mozzarella "Bocconcini"

1,230
(1,353)

水牛モzzarella "ボッコッチーニ"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

Assorted Salami and Ham

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



1,480
(1,628)



Black Wagyu Beef Carpaccio

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

1,580
(1,738)



Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ

1名様 1,200~
(1,320)

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



※写真は2名様分

PIATTO CALDO 温菜

Fried Potatoes ~Freshly Grated Cheese or Sweet Chili & 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

Oven-Baked Sausage "Salsiccia" 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



Steamed Mussels in White Wine 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

Shrimps and Mushrooms 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
 アヒージョのペストコンビ



Deep-fried Squid and Asparagus 980
 イカとアスパラのフリット (1,078)
 特製レモンタルタルで召し上がれ



INSALATA サラダ

Green Herb Salad 780
 グリーンハーブサラダ (858)

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

Salad with Cured Ham and 3 kinds of Mushrooms 920
 生ハムと3種キノコのサラダ (1,012)

生ハムと3種キノコにイタリア産チーズ、バルサミコドレッシングがワインを
 引き立てる特製サラダ

Caesar Salad with Specially Made Bacon 980
 特製ベーコンのシーザーサラダ (1,078)

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

| 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



※画像はイメージです

PIZZA ピッツァ

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

プレミアムモッツアレラ



こだわりのマルゲリータの更にも上に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
更にも上に行く至高のマルゲリータ

¥ 2,430 (2,673) ¥ 2,750 (3,025)



award-winning pizza in
World Neapolitan Pizza Competition

DENOMINAZIONE DIORIGINE 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

¥ 3,130 (3,443) ¥ 3,450 (3,795)



MARGHERITA

マルゲリータ

とろけるモッツアレラとトマトの甘み
ナポリピッツァの王道

¥ 1,880 (2,068) ¥ 2,200 (2,420)



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

¥ 2,130 (2,343) ¥ 2,450 (2,695)

TOPPINGS

お好みに合わせてトッピング

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

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

¥ 1,380 (1,518) ¥ 1,680 (1,848)



SAKURA GAMBERI E BIANCHETTI

釜揚げしらすと桜海老のピッツァ

しらすと桜海老、アンチョビ乗せた旨味たっぷりの海の幸のピッツァ

¥ 1,980 (2,178) ¥ 2,280 (2,508)



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アレラのハーモニー

¥ 2,060 (2,266) ¥ 2,380 (2,618)



ANGELINA

アンジェリーナ

キャベツの甘みと海老、ツナにマイルドなクリームソースで素材が活きる優しい味わい

¥ 2,210 (2,431) ¥ 2,530 (2,783)



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

¥ 2,010 (2,211) ¥ 2,330 (2,563)



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

¥ 2,230 (2,453) ¥ 2,550 (2,805)



BISMARCK

春野菜と生ハムのビスマルク

春の彩りと生ハムの旨み
卵がとろける至福のビスマルク

¥ 2,430 (2,673) ¥ 2,750 (3,025)



SALMERIA

サルメリア

お肉の旨みを一枚に閉じ込めた肉ピッツァの自信作

¥ 2,530 (2,783) ¥ 2,850 (3,135)

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

☎ 1,150 (1,265) ☒ 1,725 (1,897)



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

☎ 1,380 (1,518) ☒ 2,070 (2,277)



※画像はイメージです



Spaghetti Peperoncino with Clams, White Fish and Spring Vegetables

ハマグリと春野菜
白身魚のペペロンチーノ

ハマグリと春野菜の旨み
白身魚が彩る贅沢ペペロンチーノ

☎ 1,680 (1,848) ☒ 2,520 (2,772)



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

☎ 1,850 (2,035) ☒ 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

1,550 (1,705)



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

☎ 1,450 (1,595) ☒ 2,175 (2,392)

☐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 1,480 (1,628) ☐L 2,220 (2,442)



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 1,700 (1,870) ☐L 2,550 (2,805)



Fettuccine with Neapolitan-Style 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

☐R 1,700 (1,870) ☐L 2,550 (2,805)



Fettuccine with Cured Ham and Asparagus in Lemon Cream Sauce

アスパラと生ハムのレモンクリーム
フェットチーネ

口に広がるアスパラの甘味に
レモンが際立つリッチな味わい

☐R 1,700 (1,870) ☐L 2,550 (2,805)



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 1,580 (1,738) ☐L 2,370 (2,607)



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

香ばしいベーコンとキノコの旨味に
ナッツの食感がクセになるペペロンチーノ

☐R 1,580 (1,738) ☐L 2,370 (2,607)



Fettuccine with Shrimps & Salmon in Tomato Cream Sauce

海老とサーモンのトマトクリーム
フェットチーネ

ぷりっとした食感の海老と旨み溢れる
サーモンのトマトクリームフェットチーネです

☐R 2,200 (2,420) ☐L 3,300 (3,630)



Fettuccine with Black Wagyu Beef Meat Sauce

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

☐R 2,500 (2,750) ☐L 3,750 (4,125)



Meat Lover's Platter

~Lean Beef, Spare Ribs & Sautéed Chicken Thigh~

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

3,600
(3,960)

SECONDO 魚・肉料理

Salmon with Crispy Breadcrumbs and Tartare Sauce

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

1,880 (2,068)



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

3,600 (3,960)



BEEF

Ribs



Special Spare Ribs

~Bone-In Pork Belly with Gravy Sauce~

特製スペアリブ

~骨付き豚バラ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

2,380 (2,618)



Grilled Lean Beef Steak with Original Steak Sauce

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

150g 2,180 (2,398) 200g 2,680 (2,948) 300g 3,550 (3,905)



BEEF



Sautéed Chicken Thigh with Garlic Butter Sauce

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

1,480 (1,628)



CHICKEN

| PANE パン |

Baguette 1P120 (132)
バケット

Garlic Toast 1P 200 (220)
ガーリックトースト

Bruschetta 1P 300 (330)
トマトのブルスケッタ



※画像はイメージです

DOLCE デザート

Classic Tiramisu

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

700 (770)

Mille Crêpe

ミルクレープ

やさしい口だ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

640 (704)

Crème Brûlée Cheesecake

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

600 (660)

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)



Strawberry and Ricotta Cream Tart

苺とリコッタクリームタルト

旬の苺をたっぷりと。リコッタが引き立てる
濃厚でいて清涼な限定タルト

680 (748)

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~

クラシック ティラミス、トルタカプレーゼ
苺とリコッタクリームタルト
レアチーズケーキ~キャラメリゼ~
カヌレ、マカロン(ラズベリー)

3種 1,100 (1,210) 6種 2,200 (2,420)

