

PIZZA ピッツァ

信州の食材



Shinshu Pomodoro Alla Frutta e Prosciutto

信州産フルーツトマトと生ハムのピッツァ

Shinshu Fruit Tomato, Prosciutto, Mozzarella, Smoked Mozzarella, Oregano, Basil, Wild Rocket Leaves

信州産アメルマトマト・生ハム・モッツアレラ
燻製モッツアレラ・オレガノ・バジル・セルパチカ

2,380
(2,618)



Shinshu Pollo e Sottaceti

信州風味鶏と野菜菜のディアボラ

Shinshu Chicken, Nozawana Pickles, Salami, Mozzarella, Grated Cheese, 'nduja, Local Miso, Chili Pepper

信州風味鶏・野菜菜・サラミ・モッツアレラ
粉チーズ・ンドゥーヤ・信州味噌・唐辛子

2,000
(2,200)



Bismarck

お肉屋さんのビスマルク

Roast Pork, Mortadella, Salami, Zucchini, Basil, 'Nduja, Black Pepper, Rosemary, Thyme, Garlic, Mozzarella, Smoked Mozzarella, Soft-Boiled Egg, Grated Cheese
ローストポーク・モルタデッラ・サラミ・ズッキーニ・バジル
ンドゥイヤ・黒胡椒・ローズマリー・タイム・ニンニク・モッツアレラ
スモークモッツアレラ・半熟卵・粉チーズ

2,380
(2,618)



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)



Quattro Formaggi

4種のチーズのピッツァ

〜ハチミツ付〜
Gorgonzola, Edam, Samsoe, Mozzarella, Grated Cheese, Honey, Cream
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

2,150
(2,365)



award-winning pizza in
World Neapolitan Pizza Competition

“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

2,280
(2,508)



Lunch Set + ¥500 (¥550 Appetizers and Salad Plate & 1 drink.

ご注文いただいたピッツァ・パスタ・メインディッシュに +500円(550円)で
前菜とサラダの盛り合わせ & 1ドリンク が付きます

SECONDO メインディッシュ

信州の食材



Grilled Shinshu Beef

信州プレミアム牛の
グリル 150g 3,800
(4,180)

信州の豊かな自然が育む
プレミアム牛の贅沢な
味わいが、グリルから
溢れ出る食欲をそそる
200g 4,700
(5,170)

300g 6,500
(7,150)



Stewed Shinshu Chicken and Vegetables

信州風味鶏のカッスーラ

風味豊かな信州風味鶏と
イタリアンソーセージ、
キャベツやキノコなどの
地野菜をじっくり煮込みました

2,300
(2,530)



Japanese Beef 100% Hamburg

国産牛100%のハンバーグ

ジューシーな国産牛ハンバーグ、
贅沢な味わいが口いっぱい
広がる一品

2,100
(2,310)

Spare Ribs with Gravy Sauce 3本 2,080
(2,288)

特製スペアリブ

〜骨付き豚バラ肉のグレービーソース〜

骨付き豚バラ肉の旨みが凝縮された特製スペアリブ。
グレービーソースとの相性抜群な一品

5本 3,200
(3,520)

Deep Fried Salmon with Salmon Roe in Lemon Tartar Sauce 1,900
(2,090)

サーモンのフリット いくらレモンタルタル添え

身は肉厚でジューシー、衣はサクサクのサーモンフリットに野沢菜入りの
タルタルが絶妙なハーモニーの一品

PASTA パスタ

信州の食材



Spaghetti Carbonara with Shinshu Mushrooms and Truffle

信州産キノコとトリュフのカルボナーラ

信州のキノコとトリュフの贅沢なカルボナーラ。一口食べれば、その香りと旨味に魅了される一品

1,880
(2,068)



Fettuccine with Stewed Shinshu Wagyu Sauce, Deep Fried Maitake Mushrooms

牛肉のラグーソース フェットチーネ 舞茸のフリット添え

信州プレミアム牛入のラグーソース、舞茸フリットの濃厚パスタ フェットチーネ

2,180
(2,398)

Classic Penne in Arrabiata Sauce with Fried Eggplants

揚げなすのペンネ “アラビアータ”

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

1,150
(1,265)

Spaghetti Peperoncino with Roasted Corn and Pork

焼きとうもろこしとローストポークのペペロンチーノ

香ばしい焼きとうもろこしと自家製ローストポークの旨みが食欲をそそる、この夏限定のペペロンチーノ

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

1,680
(1,848)

Linguine Pescatore with Hearty Seafood

漁師風魚介のリングイネ “ベスカトーレ”

魚介とトマトの旨味が凝縮されたオススメの一品

1,850
(2,035)

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4種のチーズを使った、とろ〜りクリームソース

1,400
(1,540)

Spaghetti Carbonara with Prosciutto and Bacon

生ハムとベーコンのカルボナーラ

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

1,580
(1,738)

Spaghetti with Fresh Tomato Sauce

フレッシュトマトのポモドーロフレスコ

〜トロトロチーズのストラッチャテッラ〜

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

1,680
(1,848)

DOLCE デザート

信州の食材



Apple Compote with Vanilla Gelato

りんごのコンポート
バニラジェラート添え

じっくり火を入れたりんごのコンポートと
バニラジェラートの鉄板の組み合わせ。
アマレーナソースが絶妙なアクセントに

730
(803)



Apple Compote Parfait

りんごのコンポートパフェ

りんごの魅力が詰まった贅沢パフェ

1,300
(1,430)

Tiramisu

ティラミス

620
(682)

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



Mille Crêpe

ミルクレープ

600
(660)

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



Crema 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

550
(605)

Gelato of the day

本日のジェラート

スタッフにおたずねください

450
(495)



Mango and Pineapple Tropical Cake

マンゴーとパインの
トロピカルケーキ

パイナップルとマンゴーの果肉を贅沢に
敷きつめた、夏らしい彩り華やかなケーキ

580
(638)



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

550
(605)

