



※写真はイメージです

# 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)



水牛モツツアレラ“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ツツアレラ、バジルのサラダ



1,480  
(1,628)

## 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



1,580  
(1,738)

## 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

## Assorted Appetizers

### 前菜盛り合わせ

1名様 1,200~  
(1,320~)



※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～  
 どちらかをお選びください (638)

**Oven-Baked Sausage "Salsiccia"** 980  
 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 (1,078)



**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  
 アヒージョのベストコンビ



**Deep-fried Squids and Maitake Mushrooms** 980  
 イカと舞茸のフリット (1,078)  
 特製レモンタルタルで召し上がり



# 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 Cured Ham and 3 kinds of Mushrooms** 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 Specially Made Bacon** 980  
 特製ベーコンのシーザーサラダ (1,078)  
 ベーコンとチーズたっぷりの人気サラダ

## | PANE パン |

<b>Baguette</b> 1P 120 バケット (132)	<b>Garlic Toast</b> 1P 200 ガーリックトースト (220)	<b>Bruschetta</b> 1P 300 トマトのブレスケッタ (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



※画像はイメージです

# PIZZA ピツツア

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

Tomato, Basil, Premium Mozzarella  
Grated Cheese

トマト・バジル・プレミアムモッツァレラ  
粉チーズ

■ 2,430 (2,673) □ 2,750 (3,025)

■ 3,100 (3,410)



award-winning pizza in  
World Neapolitan Pizza Competition

ナポリピツツア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, Premium Mozzarella  
Grated Cheese

チェリートマト・バジル  
プレミアムモッツァレラ・粉チーズ

■ 3,130 (3,443) □ 3,450 (3,795)

■ 3,800 (4,180)



## MARGHERITA

マルゲリータ

Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese

トマト・バジル・モッツァレラ  
粉チーズ

■ 1,880 (2,068) □ 2,200 (2,420)

■ 2,550 (2,805)



## QUATTRO FORMAGGI

4種のチーズのピツツア～ハチミツ付～

Gorgonzola, Asiago, Steppen  
Mozzarella, Grated Cheese, Honey, Cream

ゴルゴンゾーラ・アジアーゴ・ステッペン  
モッツァレラ・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

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.



### 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)



### CAPRICCIOSA

気まぐれピツツア

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・モッツァレラ・粉チーズ・ホウレンソウ

■ 2,060 (2,266) □ 2,380 (2,618)  
■ 2,730 (3,003)



### CONDOR

冬のナポリ

～イタリアンソーセージとフリアリエッリ～  
Italian Sausage, Broccoli, Friarielli, Black Pepper  
Chili Pepper, Garlic, Smoked Cheese, Mozzarella, Grated Cheese  
イタリアンソーセージ・ブロッコリー・フリアリエッリ  
ブラックペッパー・唐辛子・ニンニク・スモークチーズ  
モッツァレラ・粉チーズ

■ 2,230 (2,453) □ 2,550 (2,805)  
■ 2,900 (3,190)



### FRUTTI DI MARE

紅ズワイガニと海老、いくらのピツツア

Tomato, Red Snow Crab, Shrimp, Salmon Roe, Broccoli, Arugula, Mashed Potatoes  
Anchovy, Garlic, Smoked Cheese, Mozzarella, Asiago, Grated Cheese  
トマト・紅ズワイガニ・海老・いくら・ブロッコリー・ルーゴラ  
マッシュポテト・アンチョビ・ニンニク・スモークチーズ  
モッツァレラ・アジアゴ・粉チーズ

■ 2,780 (3,058) □ 3,100 (3,410)  
■ 3,450 (3,795)



### DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ンドゥイaya

Chicken, Salami, Oregano, Rosemary  
Garlic, Mozzarella, Grated Cheese, "Nduja"  
チキン・サラミ・オレガノ・ニンニク  
ローズマリー・モッツァレラ・粉チーズ・ンドゥイaya

■ 2,230 (2,453) □ 2,550 (2,805)  
■ 2,900 (3,190)



### PORCINI

ポルチーニ茸と生ハムのピツツア

Porcini, Maitake, Shimeji, Hiratake, Cream  
Mozzarella, Grana Padano Slices, Arugula, Cured Ham  
Italian Parsley, Garlic, Smoked Cheese  
ポルチーニ茸・まいたけ・しめじ・ひらたけ・クリーム  
モッツァレラ・グラナパダーノスライス・ルーゴラ・生ハム  
イタリアンパセリ・ニンニク・スモークチーズ

■ 2,280 (2,508) □ 2,600 (2,860)  
■ 2,950 (3,245)



### BISMARCK

トリュフクリームのビスマルク

Truffle Cream, Mushrooms, Mortadella, Mozzarella  
Grated Cheese, Black Pepper, Italian Parsley  
Soft-Boiled Egg  
トリュフクリーム・マッシュルーム・モルタデッラ  
モッツァレラ・粉チーズ・ブラックペッパー  
イタリアンパセリ・半熟卵

■ 2,430 (2,673) □ 2,750 (3,025)  
■ 3,100 (3,410)



### TARTUFO

ピツツア タルトゥーフォ

Black Truffle, Shimeji, Hiratake, Maitake, Mashed Potatoes  
Black Truffle Sauce, Garlic, Mozzarella, Italian Parsley  
Cream, Asiago, Grated Cheese, Smoked Cheese  
黒トリュフ・しめじ・ひらたけ・まいたけ・マッシュポテト  
黒トリュフソース・ニンニク・モッツァレラ・イタリアンパセリ  
クリーム・アジアゴ・粉チーズ・スモークチーズ

■ 2,680 (2,948) □ 3,000 (3,300)  
■ 3,350 (3,685)

## Premium Mozzarella

+ 600 (660)

プレミアムモッツアレラ

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ツツアをさらにおいしく！



Fettuccine Carbonara with  
Fresh Black Truffles

フレッシュ黒トリュフの贅沢カルボナーラ  
フェットチーネ

芳醇な香りと濃厚な味わいが楽しめる  
フェットチーネで仕上げました

円 2,380 (2,618) 円 3,570 (3,927)



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

円 1,850 (2,035) 円 2,775 (3,052)

# 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 Arrabiata  
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の一品

円 1,150 (1,265) 円 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

円 1,380 (1,518) 円 2,070 (2,277)



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

円 1,550 (1,705)



Creamy Gnocchi with  
4 Kinds of Cheese

4種チーズのクリームニヨッキ

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ヨッキ

円 1,450 (1,595) 円 2,175 (2,392)

□:レギュラーサイズ:1~2名様 □: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

□ 1,480 (1,628) □ 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

□ 1,700 (1,870) □ 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

□ 1,700 (1,870) □ 2,550 (2,805)



### Fettuccine with Red Snow Crab and Shrimps 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

贅沢な海の恵み! 紅ズワイガニとぶりぶり海老の  
旨味が溶け込んだ濃厚トマトクリーム

□ 2,200 (2,420) □ 3,300 (3,630)



### 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

□ 1,580 (1,738) □ 2,370 (2,607)



### Spaghetti Aglio Olio with Mushrooms, Bacon, Nuts and Peperoncino

#### キノコとベーコン、ナツツの ペペロンチーノ

香ばしいベーコンとキノコの旨味に  
ナツツの食感がクセになるペペロンチーノ

□ 1,580 (1,738) □ 2,370 (2,607)



### Creamy Fettuccine with Cured Ham and Porcini Mushrooms

#### 生ハムとポルチーニ茸のクリーム フェットチーネ

香り高いポルチーニ茸と生ハムが相性抜群の  
コクのあるクリームソースを使った一皿

□ 1,700 (1,870) □ 2,550 (2,805)



### 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

□ 2,500 (2,750) □ 3,750 (4,125)

# 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)



## 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)



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



## Zuppa di Pesce

ズッパディペッシェ ～ナポリ風ブイヤベース～

素材の豊かな味わいが楽しめる、サルヴァトーレ冬の定番「ナポリ風ブイヤベース」

2,480  
(2,728)



### 〆の追いリゾット Risotto

濃厚な魚介スープをリゾットで2度お楽しみ下さい

+600  
(660)





### 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)

### 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 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)



## | PANE パン |

**Baguette** 1P 120  
パン (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

# 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)



**Chocolate Cake**

トルタ カブレーゼ

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

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

640 (704)



**Mont Blanc**

モンブラン

豊かな栗の風味とほのかな甘さが濃厚な  
クリームとマッチした一品

680 (748)



**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)



**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 カブレーゼ

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)

