



※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 "ボッコランチーニ" 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

3種のキノコソテー

合鴨のバルサミソース

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

ボルチーニ茸のオムレツ チーズソース



※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**  
 海老とマッシュルームのアヒージョ  
 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



1,280  
 (1,408)



**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 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





※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

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, Premium Mozzarella  
Grated Cheese

チェリートマト・バジル  
プレミアムモッツアレラ・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, 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

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アをさらにおいしく!



### 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)



### CAPRICCIOSA

気まぐれピッツア

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・モルタデルラ  
ブラックオリーブ・モッツアレラ・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  
モッツアレラ・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、いくらのだピッツア

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・ルーコラ  
マッシュポテト・アンチョビ・ニンニク・スモークチーズ  
モッツアレラ・アジアゴ・粉チーズ

¥ 2,780 (3,058) ¥ 3,100 (3,410)

¥ 3,450 (3,795)



### DIABOLA 'NDUJA

ディアボラ ンドゥイヤ

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・モッツアレラ・粉チーズ・ンドゥイヤ

¥ 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ッツア

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  
モッツアレラ・グラナパダーノスライス・ルーコラ・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だビスマルク

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・モルタデルラ  
モッツアレラ・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

ピッツア 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・モッツアレラ・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)





# 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

〔R〕 1,150 (1,265) 〔L〕 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

〔R〕 1,380 (1,518) 〔L〕 2,070 (2,277)



**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

〔R〕 2,380 (2,618) 〔L〕 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

〔R〕 1,850 (2,035) 〔L〕 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

〔R〕 1,450 (1,595) 〔L〕 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 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! 紅ズワイガニとぷりぷり海老の  
旨味が溶け込んだ濃厚トマトクリーム

[R] 2,200 (2,420) [L] 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

[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)



### 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

[R] 1,700 (1,870) [L] 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

[R] 2,500 (2,750) [L] 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)

メの追いリゾット Risotto

+600

濃厚な魚介スープをリゾットで2度お楽しみ下さい

(660)



### Meat Lover's Platter

~Lean Beef, Spare Ribs & Sautéed Chicken Thigh~

3,600  
(3,960)

### 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

### 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  
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



# DOLCE デザート



## Classic Tiramisu

### クラシックティラミス

コーヒース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

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)

