



# 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  
“ボッコンチーニ”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

**熟成牛のローストビーフ** 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

**イカと舞茸のフリット** 850  
Fried Squid and Maitake Mushrooms [935]  
特製レモンタルタルソースで召し上がり

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

### < 小皿前菜 Side Dish >

**帆立と海老、いくら**のレモンマリネ 680  
Marinated Scallop, Shrimp and Salmon Roe [748]

**なすとトマト**のナポリ風マリネ 450  
Marinated Eggplant and Tomato [495]

**ローストポーク** 500  
ツナとアンチョビのトンナートソース [550]  
Roasted Pork with Tuna and Anchovy Sauce

**ポルチーニ茸**のイタリア風オムレツ 480  
チーズソース [528]

Porcini Mushroom in Omlet with Cheese Sauce

**オレンジ入りキャロットラペ** 420  
Orange flavoring Carrot Lape [462]

**ブロッコリーのアンチョビソテー** 480  
Anchovy Sautéed Broccoli [528]



※ 写真は2名様盛り、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¥200[220]頂戴いたします / Please be informed that we charge ¥200[220] for service charge to the final bill.



# 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

**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

**生ハムとポルチーニ茸のクリームスパゲッティ** 1,730  
 Spaghetti with Prosciutto and Porcini Cream Sauce [1,903]  
 薫り高いポルチーニと生ハムの豊かな旨み

**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品

**バジルとソーセージのスパゲッティ** 1,380  
 Spaghetti Genovese with Pancetta Sausage [1,518]  
 ソーセージの旨味とバジルの香りが食欲をそそる  
 自慢のスパゲッティ

**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

**紅ズワイガニと海老、いくら  
 のペペロンチーノ** 1,780  
 Spaghetti Peperoncino with Crab, Shrimp and Salmon Roe [1,958]  
 人気のシーフードを贅沢に使った、冬限定ペペロンチーノ  
 豊かな旨味と食感のスペシャルな一品です

**フレッシュ黒トリュフの贅沢カルボナーラ** 2,200  
 Carbonara with Fresh Black Truffles [2,420]  
 芳醇な香りと濃厚な味わいが楽しめるプレミアムな  
 一品に仕上げました

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



※ 特製スペアリブ 写真は3本



※ 熟成牛のステーキ 写真は200g

# SECONDO 魚・肉料理

**特製スペアリブ ~骨付き豚バラ肉のバルサミコソース~**  
 Spare Ribs with Balsamic Sauce  
 スペアリブをバルサミコソースで仕上げた  
 食べ応えのある一品

3本 1,880 [2,068]

5本 2,870 [3,157]

**ズッパ ディ ペッシェ ~ナポリ風ブイヤベース~** 2,480  
 Zuppa di Pesce [2,728]  
 旨みたっぷり魚介のナポリ風ブイヤベースをお召し上がり下さい

**味の追いつリゾット Risotto** +600 [660]  
 濃厚な魚介スープをリゾットで2度お楽しみ下さい

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

**熟成牛のステーキ** 150g 1,980 [2,178]  
 Aged Beef Steak  
 おつまみにもメインでも!  
 お好きなグラムをお選びください

200g 2,480 [2,728]

300g 3,250 [3,575]

**豪快!!お肉の盛り合わせ** 3,400 [3,740]  
 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品

※ 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

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!

チーズのアップグレード  
+500  
[550]

こだわりのマルゲリータの更に上に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]



ナポリピッツァ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]



## ピッツァ タルトゥーフォ ～フレッシュ黒トリュフと3種キノコ～

TARTUFO

黒トリュフ・しめじ・エリンギ・舞茸・マッシュポテト・黒トリュフソース・アジアーゴ  
ニンニク・モッツアレラ・粉チーズ・イタリアンパセリ・クリーム  
Truffle, Shimeji, Eryngii, Maitake Mushroom, Mashed Potato, Truffle Sauce, Asiago, Garlic, Mozzarella, Grated Cheese, Italian Parsley, Cream

¥ 2,580 [2,838]  
¥ 2,880 [3,168]  
¥ 3,180 [3,498]

## 気まぐれピッツァ 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]



## マリナーラ No.1 MARINARA No.1

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  
Tomato, Cherry Tomato, Midi Tomato, Semi-Dried Tomato, Oregano, Basil, Garlic

¥ 1,380 [1,518]  
¥ 1,680 [1,848]  
¥ 1,980 [2,178]

## 紅ズワイガニと海老、いくらのピッツァ FRUTTI DI MARE

トマト・紅ズワイガニ・海老・いくら・ブロッコリー・ニンニク・アンチョビ・ルーコラ  
マッシュポテト・スモークモッツアレラ・モッツアレラ・粉チーズ  
Tomato, Crab, Shrimp, Salmon Roe, Broccoli, Garlic, Anchovy, Rocket Leaves, Mashed Potato, Smoked Mozzarella, Mozzarella, Grated Cheese

¥ 2,680 [2,948]  
¥ 2,980 [3,278]  
¥ 3,280 [3,608]



## ポルチーニ茸と生ハム、ルーコラのピッツァ PORCINI

ポルチーニ茸・しめじ・エリンギ・舞茸・生ハム・ルーコラ・ニンニク・モッツアレラ  
スモークモッツアレラ・グラナパダーノスライス・クリーム  
Porcini, Shimeji, Eryngii, Maitake Mushroom, Prosciutto, Rocket Leaves, Garlic Mozzarella, Smoked Mozzarella, Grana Padano Slice, Cream

¥ 2,180 [2,398]  
¥ 2,480 [2,728]  
¥ 2,780 [3,058]

## 4種のチーズのピッツァ ～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]



## トリュフクリームのはつまルク BISMARCK

プロシュートコット・マッシュルーム・黒胡椒・半熟卵・  
トリュフクリーム・モッツアレラ・粉チーズ  
Prosciutto Cotto, Mushrooms, Black Pepper, Boiled Egg, Truffle Cream Mozzarella, Grated Cheese

¥ 2,180 [2,398]  
¥ 2,480 [2,728]  
¥ 2,780 [3,058]

## 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]
生搾りモンブラン Monte Bianco	680 [748]	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]
		・モンブラン ・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]	カフェラッテ Cafe Latte	550 [605]	紅茶 Tea	500 [550]
コーヒー Coffee	450 [495]	アイスカフェラッテ 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¥200[220]頂戴いたします / Please be informed that we charge ¥200[220] for service charge to the final bill.