



SALVATORE 市場コース ¥6,000 (税込 ¥6,600)

ASSORTED APPETIZER シェフおすすめ前菜の5種盛り合わせ

- ヨーロッパ産ハムの盛り合わせ
- 自家製パテ ドカンパーニュ
- イカのフリット
- 本日のブルスケッタ
- ゼッポレ
- European Assorted Ham
- Homemade Pate de Campagne
- Calamari Fritto
- Today Bruschetta
- Zeppole

PIZZA or PASTA お好きな一品お選びください

- マルゲリータ
- Margherita
- ナポリ風ジェノベーゼ フェットチーネ
- Fettuccine with Neapolitan Stewed Beef Cheek and Onion Sauce
- クワトロ フォルマッジ
- Quattro Formaggi
- アサリの白ワイン蒸しとレモン入りのスパゲッティ
- Spaghetti with clams and lemon

SECONDO お好きな一品お選びください

- 糸島雷山豚肩ロースの炭火焼き 季節野菜添え
- Charcoal Grilled Pork and Seasonal Vegetable
- 仔羊のグリル マスタードソース
- Charcoal Grilled Lamb with Tasmanian Mustard
- ナポリ風近海産 魚介のズッパディペッシェ +¥1,000
- Naporitan Zuppa si Pesce +¥1,000

DOLCE & CAFFÈ

Today's Dessert Platter & Coffee or Tea

本日のデザートの盛り合わせ コーヒー または 紅茶

SALVATORE 市場コース ¥8,000 (税込 ¥8,800)

ASSORTED APPETIZER シェフおすすめ前菜の5種盛り合わせ

- ヨーロッパ産ハムの盛り合わせ
- 自家製パテ ドカンパーニュ
- イカのフリット
- 本日のブルスケッタ
- ゼッポレ
- European Assorted Ham
- Homemade Pate de Campagne
- Calamari Fritto
- Today Bruschetta
- Zeppole

PIZZA お好きな一品お選びください

- クワトロ フォルマッジ
- D.O.C
- ドック ピッツァ世界コンペティション 最優秀賞“受賞”

PASTA お好きな一品お選びください

- ナポリ風ジェノベーゼ自家製フェットチーネ
- Neapolitan style Genovese Homemade Fettuccine
- 魚介のペスカトーレリングイネ
- Seafood Pescatore Linguine

SECONDO お好きな一品お選びください

- ナポリ風近海産魚介のズッパディベッシーエ
- Neapolitan-Style Zuppa di Pesce with Fresh Coastal Seafood
- 九州産黒毛和牛の炭火焼き 季節野菜添え
- Charcoal Grilled Local Japanese Beef with Seasonal Vegetable

DOLCE & CAFFÈ

Today's Dessert Platter & Coffee or Tea

本日のデザートの盛り合わせ コーヒー または 紅茶



List menu is subject to change without notice. ※仕入れ状況によりメニューの一部が変更する可能性があります