

ANTIPASTO 前菜

Orange Flavoring Carrot Rapées

オレンジ入りのキャロットラペ

さっぱりとした人参サラダ

420

(462)

Anchovy Sautéed Broccoli

ブロッコリーのアンチョビソテー

ビールはもちろん、白ワインとも相性バッチリな定番タパス

480

(528)

Prosciutto Crudo

プロシュート

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

680

(748)

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

880

(968)

Oven-Baked Original Sausage

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

980

(1,078)



White Wine Steamed Mussels

ムール貝の白ワイン蒸し

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

1,200

(1,320)

Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil

水牛モzzarella “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zzarella、バジルのサラダ

1,230

(1,353)

Roast Beef with Red Wine & Balsamic Sauce

自家製ローストビーフ ～赤ワインとバルサミコのソース～

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

1,250

(1,375)

Shrimp and Mushroom 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)

Assorted Cheese

チーズの盛り合わせ

ボッコンチーニ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノの3種盛り合わせ

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

1,480

(1,628)

FRITTO フリット

Fried Potatoes ~Freshly Grated Cheese or Sweet Chili & Sour Cream~

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

580

(638)

Assorted Fried Gnocchi and Pancetta Sausage

揚げニョッキとパンチェッタソーセージの盛り合わせ

揚げニョッキのモチモチ感とパンチェッタの旨味が最高

680

(748)

Italian Fried Chicken with Salvatore's Original Spices

イタリアンチキン

フライドチキンをサルヴァトーレ直伝スパイスで

650

(715)

Fritto Misto

フリットミスト

イタリアンチキンとパンチェッタソーセージ、フライドポテトの盛り合わせ

980

(1,078)



INSALATA サラダ

Green Herb Salad

グリーンハーブサラダ

さわやかな香りが楽しめるサラダ

780

(858)

Salad with Prosciutto and 3 kinds of Mushroom

生ハムと3種キノコのサラダ

酸味の効いたバルサミコドレッシングで

920

(1,012)

Caesar Salad with Broiled Bacon

特製ベーコンのシーザーサラダ

ベーコンとチーズたっぷりの大人気サラダ

980

(1,078)

※ 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

| 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)

PIZZA ピッツァ



※画像はイメージです

Pizza Size : S size 23cm / M size 27cm / L size 30cm

MARGHERITA

MARGHERITA

マルゲリータ

☎ 1,500 (1,650) ☎ 1,820 (2,002) ☎ 2,170 (2,387)

ナポリピッツァの中で最も代表的なピッツァ

トマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ

ROMANA

ロマーナ

☎ 1,600 (1,760) ☎ 1,920 (2,112) ☎ 2,270 (2,497)

チーズのkokとアンチョビの塩気がワインやビールなどのお酒にもよく合います

トマト・バジル・チェリートマト・アンチョビ・オレガノ・ケッパー・ニンニク・モッツアレラ・粉チーズ

PROVOLA

プロヴォラ

☎ 1,600 (1,760) ☎ 1,920 (2,112) ☎ 2,270 (2,497)

燻製モッツアレラチーズの味わいの特徴ピッツァです

トマト・バジル・燻製モッツアレラ・粉チーズ

MARGHERITA D'ORO

黄金のマルゲリータ

☎ 1,680 (1,848) ☎ 2,000 (2,200) ☎ 2,350 (2,585)

黄金色のトマトが主役の見た目も美しいマルゲリータ

黄色トマト・チェリートマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ

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も上を行く
至高のマルゲリータ

MARGHERITA SPECIAL

至高のマルゲリータ

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)



TOPPINGS

Prosciutto Crudo

生ハム 350 (385)

Rucola

ルーコラ 250 (275)

Salami

サラミ 300 (330)

Anchovy

アンチョビ 220 (242)

Premium Mozzarella

プレミアムモッツアレラ 800 (880)

チーズのアップグレード

お好みに合わせてトッピング You can order pizza with any toppings.

MARINARA



NAPOLI

ナポリ

シンプルだからこそ際立つトマト、
ガーリック、オレガノの奥深い味わい

トマト・オレガノ・バジル・ニンニク

☎ 980 (1,078) ☎ 1,280 (1,408)

☎ 1,580 (1,738)



MARINARA NO.1

マリナーラNO.1

4種のトマトをたっぷりトッピングした、
サルヴァトーレオリジナルピッツァ

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)



TONNO E CIPOLLA

トンノ エ チポッラ

ツナのジューシーさと玉ねぎの甘みが融合した、
ピッツァ界の隠れた名作

トマト・オレガノ・バジル・アンチョビ・ミニトマト
ツナ・オニオン・にんにく

☎ 1,380 (1,518) ☎ 1,680 (1,848)

☎ 1,980 (2,178)



CICINIELLI

チチニエッリ

イタリア語でチチニエッリとは「しらす」
ガーリックとオレガノが食欲をそそります

トマト・オレガノ・バジル・アンチョビ・しらす
ミニトマト・にんにく・イタリアンパセリ

+300 (330) カラスミかけ

☎ 1,380 (1,518) ☎ 1,680 (1,848)

☎ 1,980 (2,178)



SICILIANA

秋刀魚となすのシチリア風マリナーラ

秋の味覚、秋刀魚となすを
シンプルなトマトソースで引き立てました

トマト・オレガノ・アンチョビ・ケッパー・秋刀魚・茄子
甘とうがらし・レッドオニオン・ミニトマト・にんにく・パン粉

☎ 1,750 (1,925) ☎ 2,050 (2,255)

☎ 2,350 (2,585)



※画像はイメージです



※画像はイメージです

Pizza Size : S size 23cm / M size 27cm / L size 30cm

ROSSO



CAPRICCIOSA

カプリチオーザ

トマトやオリーブなどイタリアの代表的食材を
ふんだんに使った、欲張りピッツァ

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・モッツアレラ
粉チーズ・ハウレンソウ

¥ 1,680 (1,848) ¥ 2,000 (2,200)
¥ 2,350 (2,585)



CALABRESE

揚げなすとサラミのカラブレゼ

スパイシーが食欲をそそる！
濃厚な味わいがたまらない一枚

トマト・オレガノ・バジル・サラミ
ブラックオリーブ・なす・モッツアレラ
甘とうがらし・にんにく・粉チーズ

¥ 1,730 (1,903) ¥ 2,050 (2,255)
¥ 2,400 (2,640)



VESUVIO

ヴェスヴィオ

ピリッとしたアクセントがやみつき！
サラミの旨みとトマトソースの爽やかさが絶品

ソンドウヤ・トマト・オレガノ・バジル・レッドオニオン・サラミ・にんにく
唐辛子・モッツアレラ・粉チーズ

¥ 1,750 (1,925) ¥ 1,920 (2,112)
¥ 2,270 (2,497)



PROSCIUTTO E RUCOLA

プロシュート&ルーコラ

焼き立ての生地に、しっとりとした生ハムと
新鮮なルーコラをふんだんにトッピングしました

トマト・生ハム・ルーコラ・チェリートマト・オレガノ
モッツアレラ・グラナパダーノスライス

¥ 1,780 (1,958) ¥ 2,100 (2,310)
¥ 2,450 (2,695)



SALMONE

サーモンとイクラ、キノコのピッツァ

香り高いゆずがアクセントに
サーモンやきのこの旨みを引き締め
秋らしい香りと彩りを添えます

トマト・ゆず・まいたけ・しめじ・ひらたけ・サーモン
モッツアレラ・粉チーズ・ディル・いくら・ニンニク
イタリアンパセリ・スモークチーズ

¥ 2,150 (2,365) ¥ 2,470 (2,717)
¥ 2,820 (3,102)

TOPPINGS

Prosciutto Crudo 生ハム 350 (385) Rucola ルーコラ 250 (275) Salami サラミ 300 (330) Anchovy アンチョビ 220 (242) Premium Mozzarella チーズのアップグレード プレミアムモッツアレラ 800 (880)

お好みに合わせてトッピング You can order pizza with any toppings.

BIANCA & PANNA



QUATTRO FORMAGGI

4種のチーズとBIOはちみつ

チーズ好きにはたまらない
4種類のチーズをトッピングした
濃厚な味わいのピッツァ

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

¥ 1,700 (1,870) ¥ 2,020 (2,222)

¥ 2,370 (2,607)



DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ドウイヤー

ンドウイヤー(豚バラ肉の熟成唐辛子ペースト)の
辛み、旨味とニンニクの香りが
くせになる一枚

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・ンドウイヤー

¥ 1,750 (1,925) ¥ 2,070 (2,277)

¥ 2,420 (2,662)



BISMARCK

トリュフクリーム の ビスマルク

トリュフクリームの芳醇な香りと
濃厚な味わいが食欲をそそる
秋冬定番のビスマルク

トリュフクリーム・マッシュルーム・モルタデッラ
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

¥ 2,050 (2,255) ¥ 2,370 (2,607)

¥ 2,720 (2,992)



PORCINI

ポルチーニ茸と生ハムのピッツァ

イタリアの松茸と呼ばれる、
香り豊かな「ポルチーニ茸」を使用した
サルヴァトーレの季節の定番ピッツァ

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・ブラックペッパー
イタリアンパセリ・ニンニク・スモークチーズ

¥ 1,900 (2,090) ¥ 2,220 (2,442)

¥ 2,570 (2,827)



プレミアムモッツアレラ

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〜

世界最高峰の祭典「PIZZA FEST」
最優秀賞受賞ピッツァ

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

¥ 3,030 (3,333) ¥ 3,450 (3,795)

¥ 3,700 (4,070)



※画像はイメージです

PASTA パスタ

☐R:レギュラーサイズ:1~2名様 ☐L:ラージサイズ:3~4名様

NEW

Spaghetti Peperoncino with Bacon and Cabbage 🌶️

炙りベーコンとキャベツのペペロンチーノ

香ばしく炙ったベーコンとキャベツのペペロンチーノに野菜チップスを添えて食感のアクセント

☐R 1,100 (1,210)

☐L 1,650 (1,815)

Classic Penne in Arrabbiata Sauce with Fried Eggplants 🌶️

揚げナスのペンネ “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

☐R 1,150 (1,265)

☐L 1,725 (1,897)

Spaghetti with Salmon in Lemon Cream Sauce

サーモンとレモンクリームスパゲッティ

レモンの爽やかさがサーモンとクリームソースの味を引き立てます

☐R 1,380 (1,518)

☐L 2,070 (2,277)

Spaghetti with Fresh Tomato Sauce

フレッシュトマトのポモドーロフレスコスパゲッティ

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)

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 1,400 (1,540)

☐L 2,100 (2,310)

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)

※画像はイメージです

スパゲッティをフェットチーネへ変更 +250
Change Spaghetti to Fettuccine (275)

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)

Spaghetti Carbonara with Prosciutto 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使った、サルヴァトーレスタイルの定番カルボナーラ

℞ 1,580 (1,738)

ℒ 2,370 (2,607)

Penne with Slow-Cooked Beef and Neapolitan Ragu Sauce

ナポリ風ラグーソースのペンネ

お肉の旨味がギュッと詰まった自家製コク旨ソース

℞ 1,580 (1,738)

ℒ 2,370 (2,607)

NEW

Spaghetti with Pacific Saury, Mushroom Peperoncino

秋刀魚とキノコのペペロンチーノ スパゲッティ

秋の恵みがたっぷり詰まった、柚子の香りとピリ辛がアクセントに

℞ 1,580 (1,738)

ℒ 2,370 (2,607)

NEW

Fettuccine with Prosciutto Ham and Porcini Cream Sauce

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)

ℒ 2,550 (2,805)

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

℞ 1,850 (2,035)

ℒ 2,775 (3,052)



※画像はイメージです

CARNE

肉料理



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

150g 2,180 (2,398) 200g 2,680 (2,948) 300g 3,550 (3,905)

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

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)

Recommend

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)

※画像はイメージです

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)



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)



Affogato

アフォガート

濃厚なエスプレッソを
オリジナルジェラートに注いだ
贅沢なコーヒースイーツ

680 (748)



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)

6種 2,200 (2,420)

