



SUMMER SPECIALS

涼やかに広がる
夏の味

(A)

Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ

旬を少しずつ楽しむ、夏色アンティパスト

※写真は2名様分

1名様 1,200~ (1,320)

(B)

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)

(C)

GRANTURCO

焼きとうもろこしと生ハムのピッツァ ~トリュフ風味~

とうもろこしの甘みに生ハムの旨みとトリュフの香りのアクセントが
全体を引き立てる、グルメピッツァ

■ 2,510 (2,761) ■ 2,830 (3,113) ■ 3,180 (3,498)

(D)

Spaghetti with Clams and Zucchini in Lemon Flavor

アサリとズッキーニのスパゲッティ ~レモン風味~

イタリアの風を感じさせる軽やかで爽やかな一皿

■ 1,500 (1,650) ■ 2,250 (2,475)

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)

水牛モッツアレラ“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ッツアレラ、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)



NEW

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
タコとパプリカのマリネ
イタリア風のオムレツ トマトソース
ブロッコリーのアンチョビソテー
オレンジ入りキャロットラペ
自家製ローストビーフ ~バルサミコソース~



※写真は2名様分



※画像はイメージです

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 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



NEW

Deep-fried Squid and Zucchini 980
 イカとズッキーニのフリット (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)

3種のハーブが爽やかに香る特製グリーンサラダを
 アンチョビベースのカンパーニャ風ドレッシングで

Caesar Salad with Specially Made Bacon 980
 特製ベーコンのシーザーサラダ (1,078)

新鮮なロメインレタスの上にイタリア産チーズを削って仕上げた
 贅沢なシーザーサラダ

NEW

Cured Ham and Grilled Sweet Corn Salad 1,200
 生ハムと焼きとうもろこしのサラダ (1,320)

生ハムと焼きとうもろこしの旨味が鮮やかに際立つ
 イタリア産チーズとバルサミコの特製サラダ

| PANE パン |

Baguette 1P 120 (132) **Garlic Toast** 1P 200 (220) **Bruschetta** 1P 300 (330)
 バゲット ガーリックトースト トマトのブルスケッタ

※ 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



ピッツアの具材一覧はこちら →
Pizza Toppings



※画像はイメージです

PIZZA ピッツア

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に行く至高のマルゲリータ

MARGHERITA SPECIAL

至高のマルゲリータ

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

¥2,430 (2,673) ¥2,750 (3,025)
¥3,100 (3,410)



award-winning pizza in
World Neapolitan Pizza Competition

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“D.O.C”〜ドック〜

ナポリピッツァ世界コンペティション
最優秀賞

¥3,130 (3,443) ¥3,450 (3,795)
¥3,800 (4,180)



MARGHERITA

マルゲリータ

とろけるモッツアレラとトマトの甘み
ナポリピッツァの王道

¥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〜

4種チーズのコクとハチミツの
自然な甘さの最高傑作

¥2,130 (2,343) ¥2,450 (2,695)
¥2,800 (3,080)

TOPPINGS

お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.

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ッツァをさらにおいしく!



MARINARA NO.1

マリナーラ No.1

トマトをたっぷりトッピングオレガノとニンニク香るナポリピッツァの原点

¥ 1,380 (1,518) ¥ 1,680 (1,848)

🍷 1,980 (2,178)



GRANTURCO

焼きとうもろこしと生ハムのピッツァ

〜トリュフ風味〜

とうもろこしの甘みに生ハムの旨みとトリュフの香りのアクセントが全体を引き立てる、グルメピッツァ

¥ 2,510 (2,761) ¥ 2,830 (3,113)

🍷 3,180 (3,498)



CAPRICCIOSA

気まぐれピッツァ

イタリアの代表的な食材とトマトとモッツアレラのハーモニー

¥ 2,060 (2,266) ¥ 2,380 (2,618)

🍷 2,730 (3,003)



SANTA LUCIA

タコとルーコラのサントルチア

タコの旨み、ルーコラのほろ苦さがクセになる大人向けの一枚

¥ 2,580 (2,838) ¥ 2,880 (3,168)

🍷 3,180 (3,498)



MARGHERITA D'ORO

黄金トマトとアンチョビのマルゲリータ

黄金トマト×アンチョビ旨みが弾ける大人の味

¥ 2,010 (2,211) ¥ 2,330 (2,563)

🍷 2,680 (2,948)



DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ドウイヤ

熟成豚バラ肉のピリ辛ペーストが食欲そそるチキンとサラミのピッツァ

¥ 2,330 (2,563) ¥ 2,650 (2,915)

🍷 3,000 (3,300)



BISMARCK

生ハムとマッシュルームのビスマルク

生ハム×サルシッチャ半熟卵を崩して召し上がれ!

¥ 2,410 (2,651) ¥ 2,730 (3,003)

🍷 3,080 (3,388)



SALUMERIA

サルメリア

お肉の旨みを一枚に閉じ込めた肉ピッツァの自信作

¥ 2,530 (2,783) ¥ 2,850 (3,135)

🍷 3,200 (3,520)

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

☐ 1,150 (1,265) ☐ 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

☐ 1,380 (1,518) ☐ 2,070 (2,277)



※画像はイメージです

NEW



Spaghetti with Clams and Zucchini in Lemon Flavor

アサリとズッキーニのスパゲッティ
～レモン風味～

イタリアの風を感じさせる
軽やかで爽やかな一品

☐ 1,500 (1,650) ☐ 2,250 (2,475)



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
オススメの一品

☐ 1,850 (2,035) ☐ 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

☐ 1,450 (1,595) ☐ 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)



Spaghetti with Sautéed Herb Pork Grilled Corn and Peperoncino

焼きとうもろこしとハーブポークの
ペペロンチーノ

香ばしい焼きとうもろこしとハーブポークの旨みが
食欲をそそる、この夏限定のペペロンチーノ

☐R 1,720 (1,892) ☐L 2,580 (2,838)



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 with Octopus and Peperoncino Peperoncino

タコのペペロンチーノ
スパゲッティ

タコの香りに、パプリカの優しい風味を添えて
地中海の風を感じる、味わいのペペロンチーノ仕立て

☐R 1,780 (1,958) ☐L 2,670 (2,937)



Fettuccine with Shrimps & Salmon in Tomato Cream Sauce

海老とサーモンのトマトクリーム
フェットチーネ

ぷりっとした食感の海老と旨み溢れる
サーモンのトマトクリームフェットチーネです

☐R 2,200 (2,420) ☐L 3,300 (3,630)



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)



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・スベアリブ・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

SECONDO 魚・肉料理

Salmon with Crispy Breadcrumbs and Tartare Sauce

1,880 (2,068)

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



Grilled Black Wagyu Beef with Red Wine Sauce

3,600 (3,960)

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



BEEF

Ribs



Special Spare Ribs

2,380 (2,618)

~Bone-In Pork Belly with Gravy Sauce~

特製スペアリブ

~骨付き豚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



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



BEEF



Sautéed Chicken Thigh with Garlic Butter Sauce

1,580 (1,738)

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



CHICKEN

| PANE パン |

Baguette 1P120
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)



※画像はイメージです

DOLCE デザート

Classic Tiramisu 700 (770)

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

Mille Crêpe 640 (704)

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

Crème Brûlée Cheesecake 600 (660)

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

Today's Gelato 580 (638)

本日のジェラート

詳しくはスタッフにお尋ねください

Chocolate Cake 580 (638)

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



Mango and Ricotta Cream Tart 680 (748)

マンゴーとリコッタクリームのタルト

甘み濃厚、口当たり軽やか
リコッタが引き立てる夏色タルト



Crema Catalana 630 (693)

カタラーナ

パリッ、とろっ。焦がし砂糖が香る
濃厚アイス焼きブリュレ

DOLCE MISTO

ドルチェミスト

~小さなデザート盛り合わせ~

クラシック ティラミス、トルタカプレーゼ
マンゴーとリコッタクリームのタルト
レアチーズケーキ~キャラメリゼ~
カヌレ、マカロン(ラズベリー)

3種 1,100 (1,210) 6種 2,400 (2,640)

