

ANTIPASTO & INSALATA

Antipasto 前菜

揚げニョッキとパンチェッタソーセージの盛り合わせ Assorted Fried Gnocchi and Pancetta Sausage 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	750 [825]
タコのマリネ エストラゴン風味 Marinated Octopus, Estragon Flavor タコをシンプルにマリネしました。ハーブを効かせたソースと共に	880 [968]
スペイン産ハモンセラーノ Serrano Ham 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	980 [1,078]
ムール貝の白ワイン蒸し  White Wine Steamed Mussels 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	1,280 [1,408]
チェリートマトと水牛モzzarellaのカプレーゼ Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil カプリ名物チェリートマトと水牛100%モzzarella、バジルのサラダ。	1,680 [1,848]

Insalata サラダ

生ハムとマッシュルームのサラダ <バルサミコ ドレッシング> Salad with Prosciutto and Mushrooms <Balsamic Dressing> 酸味の効いたバルサミコドレッシングで	1,180 [1,298]
炙りベーコンと半熟卵のシーザーサラダ <オリジナル シーザードレッシング> Caesar Salad with Broiled Bacon and Soft Boiled Egg <Original Caesar Dressing > 特製ベーコンと擦りたてチーズをたっぷりかけた大人気サラダです	1,280 [1,408]

PASTA

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”  Classic Penne Arrabiata with Fried Eggplants 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	1,200 [1,320]
4種チーズのクリームニョッキ Cream Gnocchi with 4 kinds of Cheese 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	1,450 [1,595]
チーズとミートソースの窯焼きパスタ “ラザニア” Oven-baked Lasagna with Cheese and Meat Sauce サルヴァトーレ特製ラザニアを窯焼きスタイルで	1,600 [1,760]
採れたてアサリとズッキーニのスパゲッティ Spaghetti with Clams and Zucchini イタリアを感じさせる軽やかで爽やかな一皿	1,680 [1,848]
焼きとうもろこしとチキンのペペロンチーノ  Spaghetti Peperoncino with Grilled Corn and Chicken 焼きとうもろこしの香りが広がる、夏のチキンペペロンチーノ	1,680 [1,848]
濃厚チーズの贅沢カルボナーラ Spaghetti Carbonara with Rich Cheese チーズをふんだんに使用しパンチェッタの旨味をじっくり引き出した一味違うカルボナーラをお楽しみください	1,780 [1,958]

SPECIAL

魚介をふんだんに使ったペスカトーレ・ロッソ リングイネ Linguine Pescatore with Tomato Sauce サルヴァトーレ名物！魚介とトマトの旨味が凝縮されたオススメの逸品	2,500 [2,750]
黒毛和牛ミートソース フェットチーネ Fettuccine with Meat Sauce Made from Japanese Black Wagyu 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	2,500 [2,750]

PANE パン

パスタや前菜と一緒にどうぞ

窯焼きバケット
Baguette

(1P) 120
[132]

ガーリックトースト
Garlic Toast

(1P) 200
[220]

フォカッチャ
Focaccia

400
[440]

※ サービス料としてお1人様 ¥300[¥330]頂戴いたします ※ 価格は税抜き、[]内は税込み表記
A service charge of 330 JPY per person will be added during dinner time. Prices above exclude tax, [] prices include tax.

PIZZA

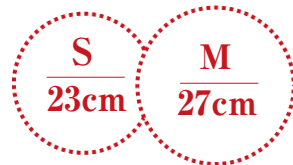
食感、味わい全てにおいて完璧な
水牛ミルクのモッツアレラチーズで
ピッツァをさらにおいしく!

プレミアムモッツアレラ

+¥600 [¥660]



Pizza Size



Fantasia

ファンタジア

〈サルヴァトーレの“スペシャール” なごちそうピッツァ〉



至高のマルゲリータ

MARGHERITA SPECIAL

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

(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

S 2,530 / M 2,850

[2,783]

[3,135]

ピッツァ世界コンペティション最優秀賞受賞

“D.O.C” 〜ドック〜

Denominazione di Origine Controllata

「ピッツァ世界コンペティション」にて三年連続受賞、
世界が認めたピッツァです。シンプルかつ贅沢な
美味しさをご堪能ください

(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)

Cherry Tomato, Basil, Premium Mozzarella, Grated Cheese

S 3,130 / M 3,550

[3,443]

[3,905]



季節のオススメ

揚げなすとサラミの HOT

カラブレーゼ

CALABRESE

ジューシーな揚げなすと、サラミの旨みが楽しめる夏限定商品。
ピリッと辛いトマトソースが全体の味をまとめます。
ビールやハイボールとの相性抜群なピッツァです!

(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・ニンニク・粉チーズ)

Tomato, Oregano, Basil, Sakami, Black Olive, Eggplant, Mozzarella,
Sweet Chili Pepper, Garlic, Grated Cheese

S 2,210 / M 2,530

[2,431]

[2,783]



季節のオススメ

タコとルーコラのサンタルチア

SANTA LUCIA

サルヴァトーレの夏を代表するピッツァ「サンタルチア」。
海老の甘み、タコの旨み、ルーコラのほろ苦さががクセになる
大人向けの一枚

(タコ・チェリートマト・トマト・オレガノ・アンチョビ・ケッパー
ブラックオリーブ・にんにく・ルーコラ・グラナパダーノ・レモン)

Octopus, Cherry Tomatoes, Tomato, Oregano, Anchovies, Capers, Black Olives,
Garlic, Arugula, Grana Padano, Lemon

モッツアレラ無

S 2,580 / M 2,880

[2,838]

[3,168]



Rossa ロッサ

〈ピッツァと相性バツグンのトマトソース〉



マルゲリータ

MARGHERITA

モッツアレラ・バジル・トマトの
本場ナポリの代表的ピッツァ

(トマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ)
Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese

S 1,980 / M 2,300

[2,178]

[2,530]

マリナーラ No.1

MARINARA No.1

4種のトマトを贅沢に使い、チーズを使用しない
ナポリピッツァの原形

(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

モッツアレラ無

S 1,480 / M 1,780

[1,628]

[1,958]



気まぐれピッツァ

CAPRICCIOSA

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
ホウレンソウ・モッツアレラ・粉チーズ)
Tomato, Mushroom, Artichoke, Mortadella, Black Olive, Spinach,
Mozzarella, Grated Cheese

S 2,510 / M 2,830

[2,761]

[3,113]

ローマナ

ROMANA

アンチョビの旨味が効いたピッツァ、
ビールや白ワインと一緒に召し上がりください

(トマト・チェリートマト・オレガノ・アンチョビ・ニンニク・ケッパー・バジル
モッツアレラ・粉チーズ)
Tomato, Cherry Tomato, Oregano, Anchovy, Garlic, Caper, Basil, Mozzarella,
Grated Cheese

S 2,080 / M 2,400

[2,288]

[2,640]



※ サービス料としてお1人様 ¥300[¥330]頂戴いたします ※価格は税抜き、[]内は税込み表記
A service charge of 330 JPY per person will be added during dinner time. Prices above exclude tax, []prices include tax.

Bianca

ビアンカ

〈生地のおいしさと具で楽しむピッツァ〉



ディアボラ ンドゥイヤ HOT

DIABOLA 'NDUJA

ハーブチキンとサラミを使った、スパイシーなピッツァ

(チキン・サラミ・オレガノ・ニンニク・唐辛子・ローズマリー・ンドゥイヤ・モッツァレラ・粉チーズ)

Chicken, Salami, Oregano, Garlic, Red Pepper, Rosemary, 'Nduja
Mozzarella, Grated Cheese

S 2,330 / M 2,650

[2,563]

[2,915]

季節のオススメ

お肉屋さんのビスマルク HOT

BISMARCK

とろーり半熟卵が嬉しい、人気のピッツァ「ビスマルク」。
3種のお肉を使用し、ピリ辛の一枚に仕上げました。
それぞれのお肉の旨みや異なる食感をお楽しみください

(ンドゥイヤ・リコッタ・トマト・バジル・サルシッチャ・バーベキューポーク・モルタデッラ・サラミ・スモークチーズ・モッツァレラ・半熟卵・粉チーズ・ブラックペッパー)
Nduja, Ricotta, Tomato, Basil, Salsiccia, BBQ Pork, Mortadella, Salami,
Smoked Cheese, Mozzarella, Soft-Boiled Egg, Grated Cheese, Black Pepper

S 2,610 / M 2,930

[2,871]

[3,223]



4種のチーズのピッツァ ～ BIO のハチミツ付き～

QUATTRO FORMAGGI

4種類のチーズの個性・塩気とハチミツの甘味が絶妙!

(ゴルゴンゾーラ・アジアーゴスベッテン・モッツァレラ/粉チーズ・ハチミツ・クリーム)
Gorgonzola, Asiago, Spetten, Mozzarella Grated Cheese, Honey, Cream

S 2,230 / M 2,550

[2,453]

[2,805]

季節のオススメ

とうもろこしと生ハムのピッツァ ～トリュフの風味～

GRANTURCO

太陽の恵みを受けたとうもろこしのピッツァ。
焼きとうもろこしの甘みに生ハムの旨み、黒トリュフの香りの
アクセントが全体を引き立てるこの夏のグルメピッツァ

(生ハム・トウモロコシ・ステッペン・モッツァレラ(ストラッチャテッラ)・アジアーゴ・バジル・粉チーズ・トリュフソース・魚醤・クリーム)
Prosciutto, Corn, Steppen, Mozzarella (Stracciatella), Asiago, Basil, Grated Cheese,
Truffle Sauce, Fish Sauce, Cream

S 2,560 / M 2,830

[2,816]

[3,113]



Topping

お好きなピッツァに追加どうぞ

半熟卵

Soft-boiled Egg

150

[165]

粉チーズ

Grated Cheese

200

[220]

サラミ

Salami

300

[330]

BIO ハチミツ

Organic Honey

150

[165]

アンチョビ

Anchovy

220

[242]

生ハム

Fresh Ham

500

[550]

マッシュルーム

Mushroom

200

[220]

ルーコラ

Rucola

250

[275]

モッツァレラチーズ増量

Extra Mozzarella Cheese

500

[550]