※ 写真はイメージです

Antipasto

本日の鮮魚のカルパッチョ フレッシュレモンのソース 2,000
Fresh Fish Carpaccio with Citrus Dressing

ヨーロッパより生ハムとサラミの盛り合わせ 2,000
Assorted Prosciutto and Salami

ナポリ風あさりとムール貝の白ワイン蒸し 黒胡椒風味 1,800
Steamed Mussel and Clam

自家製サルシッチャと白いんげん豆のトマト煮込み サワークラウト 1,800
Tomato Stewed Homemade Salsiccia and White Beans with Sauerkraut

魚介と季節野菜のセモリナフリット アイオリソース 2,000
Deep Fried Seafood and Vegetable with Aioli Sauce

プーリア産ブッラータチーズを生ハム、季節のフレッシュフルーツと 3,000
Burrata Cheese with Prosciutto and Fresh Fruits

Salad & Vegetable

燻製ベーコンとロメインレタスのクラシックシーザーサラダ 1,600
Caesar Salad

ナポリ直送水牛のモッツァレラとチェリートマトのカプレーゼ 2,000
Buffalo Milk Mozzarella and Cherry Tomato Salad "Caprese"

全国各地より農園バーニャカウダ 2,200
Bagna Cauda

フレッシュトリュフとシャンピニオン、季節のフルーツのサラダ 2,400
Truffle and Mushroom, Seasonal Fruits Salad

Buffalo Milk Mozzarella
and Cherry Tomato Salad
"Caprese"

Deep Fried Seafood
and Vegetable
with Aioli Sauce

Truffle and Mushroom,
Seasonal Fruits Salad

※ Will be charged per person 500 yen and 10% service charge will be added.　※ 別途コペルトとしておひとり様 500円(税込)、サービス料 10%を頂戴します

Original Linguine Pescatore

Spaghetti Vongole
with Zucchini

Spaghetti with Sea Urchin,Tomato
and Cream Sauce

Pasta

愛知県産アサリとズッキーニのスパゲッティ 2,200
Spaghetti Vongole with Zucchini

愛知県産知多牛のボロネーゼ タリアテッレ（平打ちのロングパスタ） 2,200
Tagliatelle Japanese Beef Bolognese

名古屋コーチン卵とパンチェッタのカルボナーラ スパゲッティ 2,300
Spaghetti with Special Egg's Carbonara

プーリア産ブッラータチーズとチェリートマトのスパゲッティ 2,600
Burrata Mozzarella and Fresh Tomato Spaghetti

北海道産生ウニのトマトクリーム スパゲッティ 2,800
Spaghetti with Sea Urchin,Tomato and Cream Sauce

手長海老と魚介のリングイネペスカトーレ 3,400
Original Linguine Pescatore

Pizza

ナポリピッツァ世界コンペティション受賞ピッツァ

D.O.C ～ドック～ 2,800
モッツァレラ / チェリートマト / バジル
Mozzarella, Cherry Tomato, Basil

マルゲリータ 2,200
トマトソース / モッツァレラ / バジル
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil

愛知県日間賀島産シラスのチチニエッリ 2,000
トマトソース / シラス / チェリートマト / ガーリック / オレガノ
Tomato Sauce, Baby Sardine, Garlic, Cherry Tomato, Oregano

スペイン産生ハムとトリュフのビスマルク 2,800
ベシャメル / モッツァレラ / トリュフペースト / 生ハム / 半熟卵 / グラナパダーノ
Bechamel, Mozzarella, Truffle Sauce, Prosciutto, Boiled Egg, Grana Padano

ズワイガニと海老のトマトクリームソース 2,600
トマトクリームソース / ズワイガニ / 海老 / エンダイブ / チェリートマト / モッツァレッラ
Tomato & Cream Sauce, Snow Crab, Shrimp, Endive, Cherry Tomato, Mozzarella

4 種チーズとイチジクのピッツァ 2,400
モッツァレラ / アジアゴ / ゴルゴンゾーラ / グラナパダーノ
4 kinds of Cheese (Mozzarella, Asiago, Gorgonzola, Grana Padano)

＋ 700 円でナポリより毎週直送している水牛ミルク100%の
フレッシュモッツァレラチーズに変更できます
+ ¥700 chang to buffalo milk mozzarella from Neapoli.

D.O.C
Mozzarella,
Cherry Tomato,
Basil

Bismarck
Bechamel,
Mozzarella,
Truffle Sauce,
Prosciutto,
Boiled Egg,
Grana Padano

Cicinielli
Tomato Sauce,
Baby Sardine,
Garlic,
Cherry Tomato,
Oregano

Secondo

ズッパ ディ ペッシェ イタリア風ブイヤベース Zuppa di Pesce	4,000
骨付き仔羊のグリル ハーブ香る自家製ソース Grilled Bone Lamb with Original Herb Sauce	3,600
愛知県産奥三河鶏のグリル アンチョビガーリックソース Grilled Chicken with Anchovy and Garlic Sauce	200g 2,600
愛知県産知多ハッピーポークのグリル バルサミコとマスタードのソース Grilled Pork with Balsamic and Honey Sauce	200g 3,000
愛知県産知多牛 “響” のグリル Grilled Country Beef	150g 3,800 250g 5,800
本日のお肉のグリル三種盛り合わせ 100g 3 種 Grilled Three Kinds of Meat 100g each	5,200

Grilled
Country Beef 250g

Grilled Pork
with Balsamic and Honey Sauce

Grilled
3 Kinds of Meat

※ Will be charged per person 500 yen and 10% service charge will be added.　※ 別途コペルトとしておひとり様 500円(税込)、サービス料 10%を頂戴します

※ 写真はイメージです

Dolce

ドライフルーツとナッツのカッサータ（アイスケーキ）レッドオレンジソース Sicilian Dried Fruits and Nuts Frozen Cake “Cassata”	900
クラシックティラミス 塩キャラメルジェラート Tiramisu with Caramel Gelato	1,000
名古屋コーチン卵とマスカルポーネのイタリアンプリン Italian Pudding	1,000
黒ゴマほうじ茶のSalvatoreオリジナルモンブラン Black Sesame and Hojicha Mont Blanc	1,200
季節のフルーツを使ったスーパーショートケーキ Seasonal Fruits Sponge Cake	1,300
本日のジェラート 三種盛り合わせ Original Assorted Gelato	800

Coffee & Tea

エスプレッソ Espresso	500
ダブルエスプレッソ Espresso Double	600
コーヒー (Hot/Iced) Coffee (Hot/Iced)	600
カフェラッテ (Hot/Iced) Cafe Latte (Hot/Iced)	700
カプチーノ Cappuccino	700
アイスティー Iced Tea	600

Natural & Healthy Tea Bland “Mighty Leaf”

品質の高い茶葉やハーブを使用したサンフランシスコ生まれのティーブランドです

オーガニックアールグレイ Organic Earl Grey Tea	700
カモミール シトラス Chamomile Citrus	700
ワイルド ベリー ハイビスカス Wild Berry Hibiscus	700
オーガニック スプリング ジャスミン Organic Spring jasmine	700