



※写真はイメージです

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 CAESAR SALAD	1,700
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 BUFFALO MILK MOZZARELLA AND CHERRY TOMATO SALAD "CAPRESE"	2,100
厳選野菜と燻製モッツァレラのオープン焼き アンチョビバターソース OVEN BAKED VEGETABLE AND MOZZARELLA WITH ANCHOVY BUTTER SAUCE	2,200
全国各地より農園バーニャカウダ BAGNA CAUDA	2,400

ANTIPASTO

本日の鮮魚のカルパッチョ FRESH FISH CARPACCIO	2,000
ヨーロッパより生ハムとサラミの盛り合わせ ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI	2,200
ナポリ風あさりとムール貝の白ワイン蒸し 黒胡椒風味 STEAMED MUSSEL AND CLAM	1,900
魚介と季節野菜のセモリナフリット アイオリソース DEEP FRIED SEAFOOD AND VEGETABLE WITH AIOLI SAUCE	2,100
岩手県産生牡蠣とマッシュルームのアヒージョ FRESH OYSTER AND MUSHROOM AJILLO	2,200
プーリア産 Burrata チーズを生ハム、季節のフレッシュフルーツと BURRATA CHEESE WITH PROSCIUTTO AND FRESH FRUITS	3,000



BURRATA CHEESE
WITH PROSCIUTTO
AND FRESH FRUITS



DEEP FRIED SEAFOOD
AND VEGETABLE
WITH AIOLI SAUCE



BAGNA CAUDA

※ 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
- 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
- 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) 2,400
TAGLIATELLE JAPANESE BEEF BOLOGNESE
- プーリア産ブッラータチーズと完熟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 2,900
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
モッツアレラ / チェリートマト / バジル
MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, BASIL

- 愛知県日間賀島産シラスのチチニエツリ 2,100
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

- 水牛ミルクモッツアレラチーズのマルゲリータ 2,600
トマトソース / モッツアレラ / バジル
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL

- ズワイガニと海老のトマトクリームソース 2,700
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 / モッツアレラ
TOMATO & CREAM SAUCE, SNOW CRAB, SHRIMP, ENDIVE, CHERRY TOMATO, MOZZARELLA

- 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 / モッツアレラ / 生ハム / 半熟卵 / グラナパダーノ
BECHAMEL, MOZZARELLA, TRUFFLE SAUCE, PROSCIUTTO, BOILED EGG, GRANA PADANO

- 4種チーズとイチジクのピッツァ 2,500
モッツアレラ / 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ア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

本日の鮮魚と愛知県産あさりのアクアパッツァ ACQUA PAZZA	2,800
自家製サルシッチャ(ハーブ入りソーセージ) HOMEMADE ITALIAN SAUSAGE	2,200
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 2,700
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
骨付き仔羊のグリル 自家製ハーブソース GRILLED LAMB CHOP WITH ORIGINAL HERB SAUCE	150G 3,200
愛知県産知多牛“響”のグリル GRILLED JAPANESE BEEF	150G 4,000 250G 5,800



GRILLED PORK
WITH BALSAMIC AND HONEY SAUCE



GRILLED LAMB CHOP
WITH ORIGINAL HERB SAUCE



GRILLED
JAPANESE BEEF 250G

※ Will be charged per person 500 yen and 10% service charge will be added.

※ 別途コベ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 (アイスクーキ) 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
イタリアンチョコレートプリン "ボネ" ITALIAN CHOCOLATE PUDDING	1,000
黒胡麻とほうじ茶の Salvatore オリジナルモンブラン BLACK SESAME AND HOJICHA MONT BLANC	1,200
季節のフレッシュフルーツのタルト ORIGINAL FRUITS TART	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	カフェラッテ (Hot/Iced) CAFE LATTE (HOT/ICED)	700
ダブルエスプレッソ ESPRESSO DOUBLE	600	カプチーノ CAPPUCCINO	700
コーヒー (Hot/Iced) COFFEE (HOT/ICED)	600	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	ワイルドベリーハイビスカス WILD BERRY HIBISCUS	700
カモミールシトラス CHAMOMILE CITRUS	700	オーガニックスプリングジャスミン ORGANIC SPRING JASMINE	700

