

DINNER MENU



ANTIPASTO

| 前菜 |



水牛モッツアレラの
カプレーゼ
Buffalo mozzarella caprese
1300 [1430]



鮮魚のカルパッチョ
Fresh fish carpaccio
1300 [1430]



生ハムと旬のフルーツ
Prosciutto and seasonal fruit
1350 [1485]



アフエッタートミスト
Affettato misto
2000 [2200]

生ハム、サラミ数種やパテの盛り合わせ！
2~3人でのシェアにぴったりです。

ハモンセラーノ 800 [880]
＜スペイン産生ハム＞
Jamon Serrano

パテドカンパーニュ 850 [935]
Pate de campagne

INSALATA

| サラダ |



ロメインレタスのシーザーサラダ

Caesar salad with romaine lettuce

1100 [1210]



きくたとセルバチコのサラダ

KIKUNA and selvatico salad

800 [880]

FRITTO

| フリット |



スパイシーチキンフリット

Spicy fried chicken

750 [825]



ポテトフリット

Fried potatoes

550 [600]



テイクアウトOK

湯だねパン

YUDANE bread

くもちもちでほんのり甘い
ランチでも人気の湯だねパン>

300 [330]

GRIGLIA A CARBONE

| 炭火焼き料理 |



しまね和牛

SHIMANE WAGYU

口の中で、やわらかさと旨みが際立ち、さらっとした脂はしつこさを感じさせません。

2022年、「しまね和牛」は、全国の銘柄牛が肉質を競う2大大会で全国1位に輝きました。

詳細は本日のおすすめをご覧ください。

*写真はイメージです。



紀の国みかんどり

Grilled Kinokuni Mikandori Chicken

和歌山温州みかんで育ったクセのない

コクのある濃厚な味わいが特徴。

200g /1600 [1760]



優味豚肩ロース

Grilled Yumi pork shoulder loin

やさしい甘味の脂身とジューシーな肉感。

金山寺味噌を添えて。

200g /1650 [1815]



国産活メ蛸の炭火焼き

Charbroiled domestic octopus

プリプリの蛸を炭火で柔らかく焼き上げました。

蛸の旨みを閉じ込め炭の香りも良く

おすすめの一品です。

1700 [1870]



FORNO A LEGNA

| 薪窯焼き料理 |

SALTOの薪窯で焼き上げる一品
薪の香りと共にお召し上がりください。



神戸ポークスペアリブと
旬野菜の窯焼き

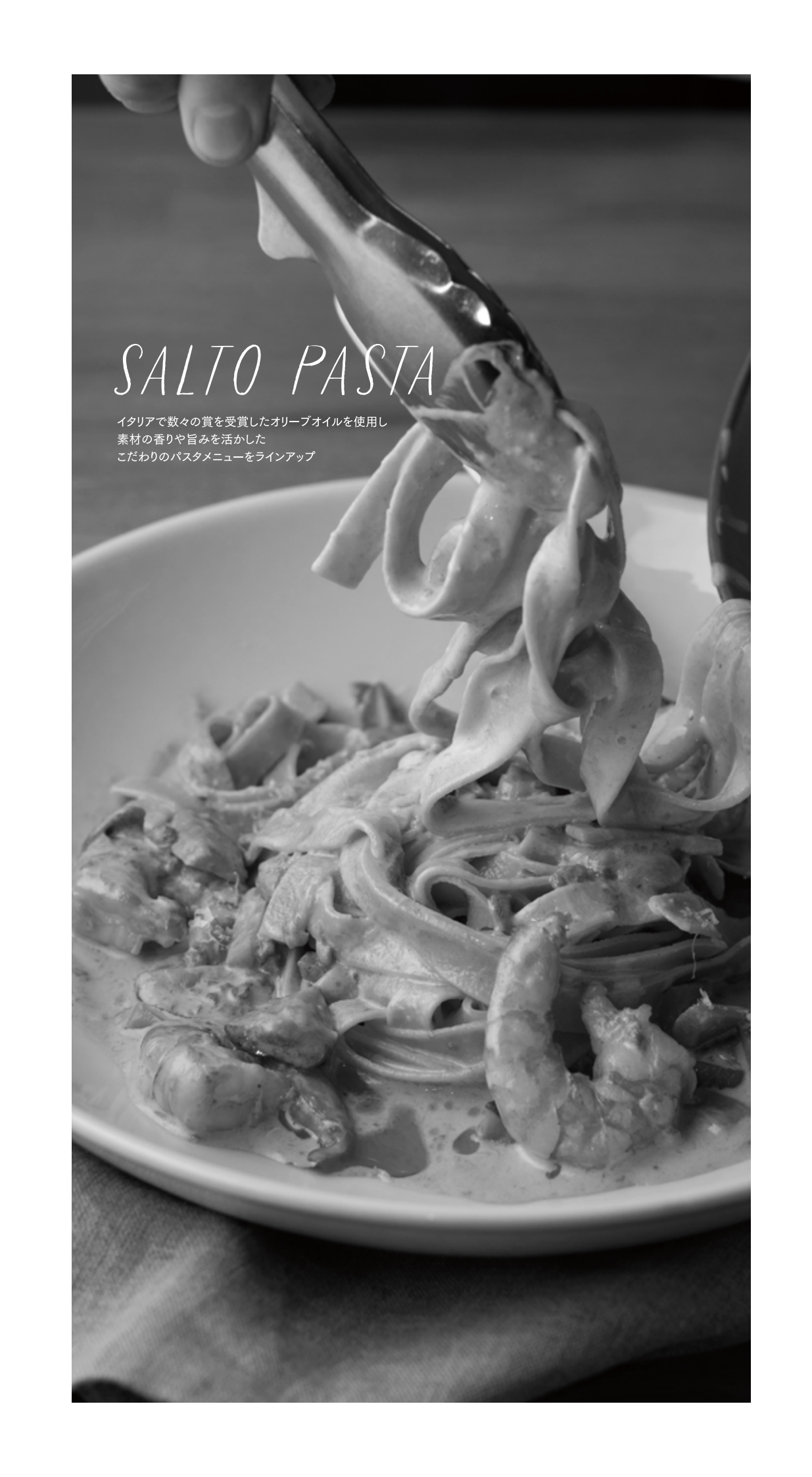
Oven-baked Kobe pork spare ribs
and Seasonal vegetables
1200 [1320]



茄子とタコラグーの
アラビアータ

Arrabiata with eggplant
and octopus ragu
1200 [1320]



A black and white photograph of a plate of pasta. A hand is holding a fork, lifting a portion of the pasta from a white plate. The pasta appears to be a wide, flat ribbon style, possibly farfalle or a similar variety. The plate is filled with more of the same pasta, which is coated in a sauce. The background is dark and out of focus.

SALTO PASTA

イタリアで数々の賞を受賞したオリーブオイルを使用し
素材の香りや旨みを活かした
こだわりのパスタメニューをラインアップ



ジェノベーゼ

Genovese

<Linguine>

1450 [1595]



桜海老の
ペペロンチーノ

Sakura shrimp

peperoncino

1800 [1980]



ポモドーロ

Pomodoro

<Spaghetti>

1400 [1540]



ホタルイカの燻製と
カラスミの
アーリオ・オーリオ

Aglio e olio
with smoked firefly squid
and dried mullet roe

1600 [1760]



カルボナーラ

Carbonara

<Spaghetti>

1500 [1650]



天然海老の
レモンクリームソース

Shrimp
with lemon cream sauce

1700 [1870]



和牛のボロネーゼ

Wagyu Bolognese

<Tagliatelle>

1650 [1815]



和歌山県産
釜揚げシラスの
ペペロンチーノ

Peperoncino

WAKAYAMA Shirasu

1400 [1540]



マルゲリータ

Margherita

[トマトソース/モッツアレラ/バジル
グラナパダーノ]

1300 [1430]



マルゲリータ プローヴォラ

Margherita provola

[トマトソース/燻製水牛モッツアレラ
バジル/グラナパダーノ]

2050 [2255]



マリナーラ

Marinara

[トマトソース/オレガノ/バジル+ニンニク]

1050 [1155]



ロマーナ

Romana

[トマトソース/モッツアレラ/アンチョビ
オレガノ/グラナパダーノ]

1400 [1540]



バンビーノ

Bambino

[トマトソース/モッツアレラ/ソーセージ
コーン/マッシュルーム/グラナパダーノ]

1700 [1870]



メランツァーネ

Melanzane

[トマトソース/モッツアレラ/バジル
茄子/ベーコン/グラナパダーノ]

1700 [1870]



ポルポ

Polpo

[タコラガー/インゲン/国産蛸/ピカンテオイル]

2000 [2200]



チチニエッリ

Cicinielli

[しらす/バジル/ニンニク/ミニトマト
ケッパー/アンチョビ/グラナパダーノ]

1600 [1760]



サルシッチャ

Salsiccia

[旬野菜/サルシッチャ/モッツアレラ
グラナパダーノ]

1800 [1980]



ビスマルク

Bismark

[アスパラ/ベーコン/卵/モッツアレラ
ブラックペッパー/グラナパダーノ]

2050 [2255]



プロシュートルッコラ

Prosciutto Rucola

[トマトソース/ハモンセラーノ/モッツアレラ
ルッコラセルパチコ]

2100 [2310]



クアトロ フォルマッジ

4 Formaggi

[モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ/タレggio
リコッタ/グラナパダーノ]

2200 [2420]