

## 前 菜

Antipasti



- ※ ニンジンのマリネ ナポリ風…………… 600 円  
Carote Marinate Alla Napoletana

- ※ 5 種類の前菜盛合わせ …… 1,200 円  
Antipasto Misto



- ※ モッツアレラチーズのあつあつグラタン…………… 1,400 円  
Mozzarella Gratinata  
イタリア風のチーズフォンデュ！  
パンにつけてお召し上がりください。



- ※ チーズの3種類盛り合わせ…………… 1,500 円  
Formaggio Misto

- ※ 本日の鮮魚のカルパッチョ ~サラダ仕立て~ … 1,500円  
Carpaccio del Giorno con Insalata

- ※ パルマ産の生ハム…………… 1,600 円  
Prosciutto di Parma



- ※ カプレーゼ…………… 1,800 円  
Caprese  
モッツアレラチーズとトマトにバジル、オリーブオイルの鮮やかサラダ

- ※ 生ハムとサラミの盛り合わせ…………… 2,400 円  
Affettato Misto

表示価格は、全て税込価格です。(Tax included)

# トマト系 パスタ

Pasta Rosso



※ シンプルトマトのスパゲッティ ..... 1,100 円  
Spaghetti al pomodoro

※ ペンネアラビアータ ..... 1,200 円  
Penne arrabbiata

※ アサリのトマトのスパゲッティ ..... 1,500 円  
Spaghetti alla vongole rosso

※ ナスとモッツアレラチーズのスパゲッティ ..... 1,600 円  
Spaghetti con melanzane e mozzarella



※ 海の幸のトマトスパゲッティ ..... 1,800 円  
Spaghetti alla pescatora



※ たっぷり野菜のトマト**リゾット** ..... 1,600 円  
Risotto all'ortolano

表示価格は、全て税込価格です。(Tax included)

## オイル系パスタ

Pasta Bianca



- ※ アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ …………… 1,200 円  
Spaghetti A.O.Peperoncino
- ※ アサリのビアンコスパゲッティ …………… 1,500 円  
Spaghetti aiie vongole bianco
- ※ 海の幸のリングイネ …………… 1,600 円  
Lingulne ai frutti di mare



## クリーム系パスタ

Pasta Alla Crema



- ※ アンチョビのクリームスパゲッティ …………… 1,300 円  
Spaghetti alla crema di acciughe
- ※ 小海老のトマトクリームスパゲッティ …………… 1,500 円  
Spaghetti in crema di gamberi rose
- ※ ポルチャーニとキノコのクリームスパゲッティ …… 1,900 円  
Spaghetti in crema al funghi porcini
- ※ ゴルゴンゾーラのペンネ …………… 2,200 円  
Penne al gorgonzola
- ※ ポルチャーニとキノコのクリーム**リゾット** …………… 1,900 円  
Risotto in crema ai funghi porcini



表示価格は、全て税込価格です。(Tax included)

# メイン料理

Secondi

## 薪・炭焼き

Grigliato

※ 手こねハンバーグ …………… 1,850 円

～ナポリ風～

Polpettone Napoletano



※ 熟成糸島豚(骨付き) …………… 2,500 円

Costata di Maiale

※ 国産牛サーロインステーキ 150g タリアータ …… 2,850 円

Tagliata di manzo



※ 本日のお魚 ……………

Pesce del giorno

1.旬のお魚をアクアパッツァ。

2.ナポリ風ブイヤベース

(1 にプラス 200 円)



1.2 の残ったソースで **リゾット** 又は **スパゲッティ** ……1,300 円

表示価格は、全て税込価格です。(Tax included)

# サ ラ ダ

## Insalata

※ グリーンサラダ ..... 550 円

Insalata Verde

メインの料理と一緒にどうぞ。



※ トマトのサラダ ..... 750 円

Insalata di Pomodoro

新鮮トマトのさっぱりサラダ。



※ 元気の出るサラダ ..... 850 円

Acciughe・Pomodoro・Broccoli-Insalata・Cavolfiore

アンチョビ・トマト・ブロッコリー等、色鮮やかなサラダ。



**表示価格は、全て税込価格です。(Tax included)**



シェフ

ス パ ノ ジ ョ バ ン ニ

*Spano Giovanni*

親子 3 代イタリアナポリでレストランを営む家系であり  
現在ジャンの兄弟は、ナポリ・ポルトガルでイタリア料理店  
をそれぞれ経営。ジャンも 15 年程前に来日。関西の方  
でイタリア料理店を繁盛させていましたが、今回博多で  
ナポリ郷土料理を中心としたイタリア料理店、  
「ナポリ通(つう)」を開店。

# ピザ

Pizza



- ※ ナポレターナ ..... 1,300 円  
Napoletana  
(トマト・オレガノ・ニンニク・バジリコ)
- ※ マリナーラ ..... 1,500 円  
Marinara  
(トマト・オレガノ・アンチョビ・バジリコ)
- ※ マルガリータ ..... 1,500 円  
Margherita  
(トマト・バジリコ・モッツアレラチーズ)
- ※ フォルマツジ ..... 2,000 円  
4 Formaggi  
(シェフのおまかせ 4 種類のチーズ)
- ※ ジャンのピザ ..... 2,200 円  
Pizza Gian  
(生ハム・ルッコラ・モッツアレラチーズ  
・パルメザンチーズ)
- ※ カプリチオーザ ..... 2,400 円  
Capricciosa  
(トマト・キノコ・ナス・モッツアレラチーズ)



表示価格は、全て税込価格です。(Tax included)

# ドリンクメニュー

## アルコールドリンク

生ビール(モルツ マスタードリーム) .....	580円
プレミアム・モルツ(小瓶) .....	550円
ナポリのビール (Peroni Nastro Azzurro) .....	880円
カンパリソーダ .....	450円
カンパリオレンジ .....	500円
レモンチェット .....	680円
グラスワイン(モーロ 赤・白) .....	400円
(ボトルワインは、ワインリストをご覧ください)	



## ソフトドリンク

コーラ .....	300円
オレンジジュース .....	300円
トラモント(ザクロ味) .....	350円
アルバ(パッションフルーツ味) .....	350円
シシリーオレンジ .....	400円
ミネラルウォーター .....	500円



## コーヒー

ホットコーヒー .....	300円
アイスコーヒー .....	330円
エスプレッソ .....	300円
カプチーノ .....	330円
カフェラテ .....	330円



表示価格は、全て税込価格です。(Tax included)



# LISTA DEI VINI ワインリスト

～ シェフ・ジャンが選んだワインリスト ～



MORO (ROSSO O BIANCO)

MONTEPULCIANO O TREBBIANO D' ABRUZZO

グラスワイン (赤・白) ……450 円

CARAFFA DI VINO 1/2LITRO

カラフェ 0.5L (赤・白) ……1,600 円

SUPUMANTE BIANCO

## スパークリングワイン

1. LA GIALLA SPUMANTE PROSECCO

ラ ジャッタ プルツェコ スプマンテ プリュット……………4,800 円

2. FERRARI MAXIMUM SECCO

フェッラーリ マキシマム プリュット……………8,800 円

SPUMANTE ROSSO

## 微炭酸酒

LAMBRUSCO REGGIANO DONELLI AMABILE

ラングルスコ レッジャーノ アヌービレス カリエッティ……………4,000 円

VINI BIANCHI (BOTTIGLIE) 0.75L

## フルボトル(白)

1. GRECO DI TUFO BENEVENTANO

タブルニ ドムスグレコ ベネヴェンターノ……………3,200 円

2. ARAGOSTA VERMENTINO FRIZZANTE

アラゴスタ ヴェルメンティーノ フリッツアンテ……………3,200 円

3. FALANGHINA BENEVENTANO

ポツジョレ ヴォルピ ファランギーナ ベネヴェンターノ……………3,500 円

4. FRASCATI SUPERIORE SECCO

ポツジョレ ヴォルピ フラスカティ スーペリオーレセッコ……………4,000 円

5. CHARDONNAY VENETO BIANCO

マルカート イブランティ シャルドネ……………4,500 円

VINI ROSSI (BOTTIGLIE) 0.75L

## フルボトル(赤)

1. CABERNET SAUVIGNON FONTEAMARA

フォンタマラ カベルネ ソーヴィニヨン……………2,800 円

2. ROSSO VERONESE PASQUA

バスクア VP ロツソ ヴェロネーゼ……………3,300 円

3. BARBERA TERRE DEL BAROLO

テレツテル ハーローロ ピエモンテ バルベラ……………3,300 円

4. ROSSO DI MONTALCINO 2010

ロツソ ティ モンタルチーノ 2010……………6,800 円

5. AGLIANICO IRPINIA CINQUE QUERCE 2009

イルビーニア チンクエ クエルチエ '09 モレッティエー……………7,300 円



表示価格は、全て税込価格です。(Tax included)





# Lunch Menu

- A ランチ**..... 1,200 円
- ・パン
  - ・サラダ
  - ・パスタ (2 種よりよりお選び下さい)
  - ・コーヒー 又は ソフトドリンク (下よりお選び下さい)
- B ランチ**..... 1,500 円
- ・パン
  - ・5 種類の前菜盛り合わせ
  - ・パスタ (2 種よりお選び下さい)
  - ・コーヒー 又は ソフトドリンク (下よりお選び下さい)
- C ランチ**..... 1,950 円
- ・パン
  - ・5 種類の前菜盛り合わせ
  - ・シェフのおすすめメイン料理 + リゾット
  - ・コーヒー 又は ソフトドリンク (下よりお選び下さい)
- D ランチ**..... 2,400 円
- ・パン
  - ・5 種類の前菜盛り合わせ
  - ・パスタ (2 種よりお選び下さい)
  - ・シェフのおすすめメイン料理 (サラダ付)
  - ・シェフのおすすめデザート
  - ・コーヒー 又は ソフトドリンク (下よりお選び下さい)

## \*ドリンク

ホットコーヒー ・ アイスコーヒー ・ エスプレッソ ・ カプチーノ ・ カフェラテ  
コーラ ・ オレンジジュース ・ トラムント (ザクロ味) ・ アルバ (パッションフルーツ味)

表示価格は、全て税込価格です。(Tax included)