

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

- ※ 糸島豚のミラノ風カツレツ …… 1,350 円
Cotoletta alla milanese



- ※ ありた鶏もも肉のソレント風白ワインソース …… 1,550 円
Saltinbocca alla sorrentina

- ※ 手こねハンバーグ …… 1,850 円
～ナポリ風～
Polpettone Napoletano



- ※ サルシッチャ(イタリアのソーセージ)のトマト煮込み… 2,000 円
Salsiccia italiana al ragu napoletano

薪・炭焼き

Grigliato

- ※ 熟成糸島豚(骨付き)グリル …… 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

本日のお魚と価格は黒板をご覧ください。

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 フリュット……………4,800 円

2. FERRARI MAXIMUM SECCO

フェッラーリ マキシマム フリュット……………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)