

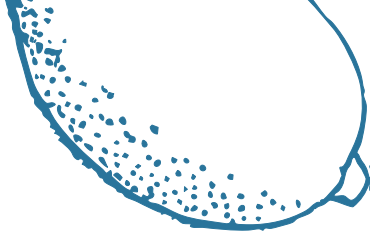
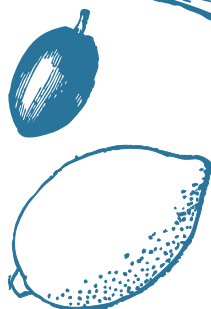
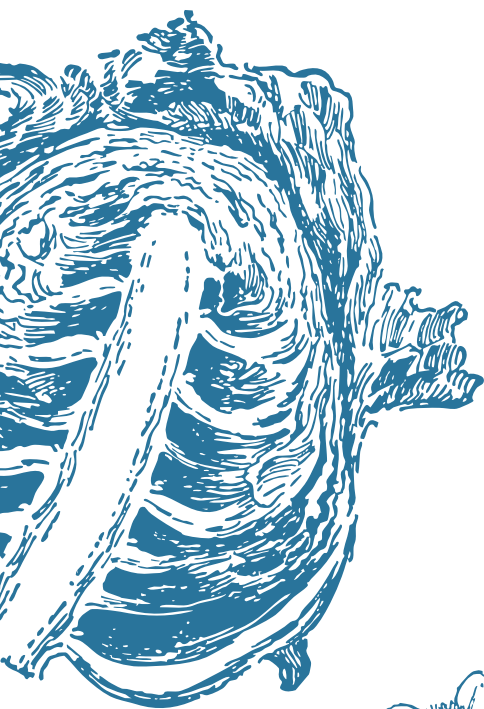


Napule

Menu

NAPULE MINAMI AOYAMA

ナプレ 南青山本店





メニューの詳細は、上記二次元コードよりご確認ください。

夕食時において、12歳以上のお客様にはお一人様500円(税込)の“COPERTO”を頂戴しております。
焼き立てパン、フォカッチャをサービスいたします。

※メニュー表示価格は全て税込です。

MENU SPECIALE DEL GIORNO

本日のコースメニュー

シェフお任せのコース

TRATTORIA NAPULE

6,800

● 前菜の盛り合わせ

ANTIPASTI MISTI

● ピッツァ マルゲリータ

PIZZA MARGHERITA

● お好みのパスタをメニューより

テーブル内統一品目をお願いします。

お選びのパスタの種類により追加料金が発生する場合がございます。

SCEGLIETE UNA PASTA DAL MENU A PIACERE
SI PREGA DI SCEGLIERE STESSA PASTA DA TAVOLA.

● 魚または肉料理

PESCE O CARNE

● デザート、コーヒー

DOLCE E CAFFÈ

ピッツェリアコース

PIZZERIA NAPULE

4,400

● サラダ、生ハム添え

INSALATA CON PROSCIUTTO

● お好みのピッツァをメニューより

2,350円以上のピッツァをお選びの場合は差額を頂戴しております。

UNA PIZZA DAL MENU A PIACERE
SE SCEGLIETE UNA PIZZA PIU DI 2350YEN SARA
NECESSARIO PAGARE LA DIFERENZA DI PREZZO.

● デザート、コーヒー

DOLCE E CAFFÈ

ANTIPASTO

前菜

前菜盛り合わせ

ANTIPASTI MISTI

表示価格は1名様分です。

2,600

季節の前菜をナプレスタイルで

NAPULE NOSTRA

表示価格は1名様分です。ご注文は2名様分より承ります。

5種 2,180 6種 2,400 7種 2,620

8種 2,840 9種 3,060 10種 3,280

水牛モzzarellaのカプレーゼ

INSALATA DI CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

2,550

宝韶寿レモンのソルベと Burrata チーズのカプレーゼ

INSALATA DI CAPRESE CON BURRATA AL LIMONE

2,680

生ハムと水牛のモzzarella

MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO

2,850

生ハム、サラミ類の盛り合わせ

AFFETTATI MISTI

2,610

本日の貝類ソテー

MOLLUSCHI FRESCHI IN PADELLA

2,400

ムール貝の黒胡椒蒸し

MPEPATA E COZZE

2,200

ANTIPASTO

前菜

有機野菜のミックスサラダ

INSALATA MISTA DI BIO

1,950

水牛のモッツァレッタ

SOLO MOZZARELLA DI BUFALA

1,680

ラディッキオと

パルミジャーノのサラダ

INSALATA DI RADICCHIO CON PARMIGIANO

1,900

有機野菜のフリット

FRITTO DI VERDURE BIO

2,200

季節素材のフリット

FRITTO MISTO DI MARE E VERDURE

2,200

チーズの盛り合わせ

FORMAGGI MISTI

2,420

有機野菜のグリル

GRIGLIATA DI VERDURE BIO

2,200

有機ジャガイモのロースト

ARROSTO DI PATATE BIO

1,350

PIZZA ROSSA

トマトソースベースのピッツァ

マルゲリータ

MARGHERITA

トマトソース / モッツァレラチーズ / バジル / EXVオリーブオイル

1,950

水牛のモッツァレッラのマルゲリータ

BUFALA

トマトソース / 水牛のモッツァレラチーズ / バジル / EXVオリーブオイル

2,900

マリナーラ

MARINARA

トマトソース / ニンニク / オレガノ / バジル / EXVオリーブオイル

1,750

ロマーナ

ROMANA

トマトソース / モッツァレラチーズ / アンチョビ / ケイパー / オレガノ

2,200

ディアヴォラ

DIAVOLA

トマトソース / モッツァレラチーズ / 辛口サラミ / バジル

2,400

カプリチオーザ

CAPRICCIOSA

トマトソース / モッツァレラチーズ / ハム / マッシュルーム / オリーブ / アーティチョーク

2,700

ペスカトーラ

PESCATORA

トマトソース / いろいろな魚介 / ケッパー / ニンニク / オレガノ / EXVオリーブオイル

2,800

PIZZA BIANCA

チーズベースのピッツァ

ポモドリーニ

POMODORINI AL FILETTO

モzzarellaチーズ / ミニトマト / バジル / EXVオリーブオイル

2,400

4種のチーズ

QUATTORO FORMAGGI

モzzarellaチーズ / ゴルゴンゾーラ / タレジヨ / ペコリーノチーズ

2,800

オルトラーナ

ORTOLANA

モzzarellaチーズ / 季節の野菜 / バジル / EXVオリーブオイル

2,650

チコリ

CICOLI

モzzarellaチーズ / 豚バラ肉のコンフィ / リコッタチーズ / 黒胡椒 / バジル

2,500

生ハムとルーコラ

PROSCIUTTO E RUCOLA

モzzarellaチーズ / 生ハム / ルーコラ / バジル / EXVオリーブオイル

2,850

ハーフ&ハーフ

META META

お好みのピッツァを1/2ずつお選びください。

3,000

PASTA

パスタ

本日の新鮮な貝類のリングイネ

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE DEL GIORNO

3,100

サルデーニア産トマトのスパゲッティ

SPAGHETTI CA PUMMAROLA

2,200

アサリとボッタルガのスパゲッティ

SPAGHETTI CON VONGOLE E BOTTARGA

2,850

有機トマトのパスタ

PASTA AL POMODORO BIO

2,260

有機野菜のパスタ

PASTA ALLE VERDURE BIO

2,480

タリアッテッレ 有機レモンのクリームソース

TAGLIATELLE AL LIMONE BIO

2,950

タリアッテッレボロネーゼ

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

2,850

ニョッキ、有機レモンのクリームソース

GNOCCHI AL LIMONE BIO

2,900

本日のリゾット

RISOTTO DEL GORNO

スタッフより本日のメニューをご案内いたします。

グルテンフリーのパスタもご用意しております。お気軽にスタッフまでお申し付けください。

PESCE

魚料理

本日の新鮮な魚を、お好みの調理法でご提供いたします。
ぜひお好みの味わいをお楽しみください。

アクアパッツァ

ALL'ACQUA PAZZA

3,800

貝類とミニトマトのホイル包み焼き

AL CARTOCCIO

4,200

ジャガイモ、ケッパー、ミニトマトの煮込み

ALLA MEDITERRANEA

3,800

香草風味オーブン焼き / 炭火焼き / 塩釜焼き

AL FORNO CON ERBE / AI FERRI / IN CROSTA DI SALE

各 3,800

本日の魚介類 トマト煮込み

ZUPPA DI PESCE

4,600

天使海老のディアヴォラ風

GAMBERONI ALLA DIAVOLA

3,200

メカジキのコトレッタ、ルコラとパルミジャーノ、チェリートマト

COTOLETTA DI PESCE SPADA CON
RUCOLA E PARMIGIANO

3,400

本日の魚介類の炭火焼き盛り合わせ

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

3,800

CARNE

肉料理

本日のお肉の炭火焼き盛り合わせ

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

4,200

ナポリ風ポルペッテのトマト煮込み

POLPETTE AL SUGO ALLA NAPOLETANA

3,200

骨付仔羊のロースト、

バルサミコソース

AGNELLO ARROSTO ALL'ACETO BALSAMICO

4,000

国産牛炭火焼きのタリアータ

TAGLIATA DI MANZO GIAPPONESE

4,000

DOLCE

デザート

本日のデザート

DOLCE DEL GIORNO

1,100

本日のジェラート

GELATO DEL GIORNO

800

下記はナブレの定番ドルチェです。
本日のドルチェプレートは、スタッフまでお声がけください。

カンパーニア州代表的、ラム酒風味のババ

BABA

シチリア風リコッタチーズのカンノーリ

CANNOLO

ヴェネト州クリーミーなティラミス

TIRAMISU

カプリ風アーモンドとチョコレートのトルタ

CAPRESE

オレンジ風味リコッタタルト

ナポリ風復活祭のお菓子

PASTIERA

パンナコッタ

PANNACOTTA

CAFFÈ, TÈ

コーヒー、紅茶

カプチーノ

CAPPUCCINO

750

エスプレッソ

ESPRESSO

600

カフェラッテ

CAFFÈ LATTE

750

アメリカーノ

AMERICANO

660

紅茶

TÈ

660

オーガニックカモミール

CAMOMILLA

660

オーガニックレモン&ジンジャー

LIMONE E ZENZERO

660

オーガニックローズヒップ&ハイビスカス

ROSE HIPS E IBISCO

660

小豆島産アイスオリーブティー

TÈ OLIVA

660

アイスピーーチティー

TÈ PESCA

660