

# MENU



**napoleat**  
THE ITALIAN CAFE BISTRO

## Appetizer / Quickbites

- Tagliere Napoleat.....P650**  
*Italian cured meats and cheeses with bread and olives.*
- Bruschetta Pomodoro.....P350**  
*Toasted bread with tomato, basil, and olive oil.*
- Chef's Bruschetta.....P420**  
*Four unique bruschetta with seasonal toppings.*
- Montanara.....P420**  
*Fried pizza dough with tomato sauce and mozzarella.*
- Beef Carpaccio.....P580**  
*Thinly sliced beef with olive oil, lemon, and Parmesan.*
- Maiale Tonnato.....P490**  
*Pork loin with creamy tuna sauce and herbs.*
- Fried Calamari.....P480**  
*Crispy calamari with homemade sauces and lemon.*
- Fresh Potato Chips with Truffle Dip.....P320**  
*Crispy golden chips with a decadent truffle dip*

### **Napoleat Sandwich.....P480**

*Parma ham, cheese, and vegetables in pizza dough. Served with fries.*

### **Italian Sandwich.....P480**

*Salame, cheese, and vegetables in pizza dough. Served with fries.*

### **Vegetarian Sandwich.....P420**

*Mushrooms, mozzarella, and vegetables in pizza dough. Served with fries.*

### **Primavera Sandwich.....P450**

*Tuna, tomato, mozzarella, and lettuce in pizza dough. Served with fries.*

## Main Course

### **Chicken Parmigiana.....P480**

*Golden-fried chicken breast with tomato sauce and mozzarella. Served with fries or rice.*

### **Pan-seared Salmon.....P890**

*Pan-seared salmon with mushroom and tomato cream sauce. Served with fries or salad.*

### **Crab Fat Rice with Teriyaki Chicken.....P480**

*Flavorful crab fat rice with teriyaki-glazed chicken.*

### **Grilled Chicken in Tomato Concasse.....P450**

*Grilled chicken with a fresh tomato sauce. Served with rice or fries.*

### **Grilled Squid.....P710**

*Tender grilled squid with garlic, herbs, and lemon.*

### **Eggplant Parmigiana.....P480**

*Vegetarian "lasagna" with eggplant, tomato sauce, basil, and cheese.*

### **Frittura Mista di Mare.....P650**

*Mixed fried seafood (shrimp and calamari).*

### **Grigliata Mista.....P1,450**

*Mixed grill of chicken, Italian sausage, and tenderloin. Served with salad or fries.*

---

# Pizza

---

- Napoletana.....P420**  
*Tomato sauce, olives, garlic, anchovies, oregano.*
- Margherita.....P440**  
*Tomato sauce, mozzarella, basil.*
- Quattro Formaggi.....P640**  
*Four cheese pizza.*
- Gustosa.....P680**  
*Truffle, mushrooms, and cheese. (No tomato sauce.)*
- Capricciosa.....P620**  
*Mozzarella, olives, mushrooms, ham, artichokes.*
- Seafood Pizza.....P620**  
*Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood.*
- Hawaiian.....P580**  
*Tomato sauce, mozzarella, pineapple, ham.*
- Diavola.....P550**  
*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami.*
- Napoleat.....P620**  
*Tomato sauce, mozzarella, parma ham, mushrooms.*
- Sfiziosa.....P590**  
*Tomato sauce, mozzarella, fresh onions, tuna.*
- Vegetarian.....P620**  
*Tomato sauce, mozzarella, assorted vegetables.*
- Sofia Loren.....P560**  
*Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms.*
- Bomba.....P640**  
*Mozzarella, bolognese sauce, bacon.*
- Maradona.....P680**  
*Italian sausage, mushrooms, onions, mozzarella. (No tomato sauce.)*
- Romana.....P540**  
*Tomato sauce, mozzarella, anchovies.*

---

# Pasta

---

- Classic Carbonara.....P540**  
*Pancetta, egg yolks, Parmesan, and black pepper.*
- Tagliatelle Bolognese.....P550**  
*Wide noodles with meat sauce, tomatoes, onions, and herbs.*
- Truffle Mushroom Guanciale Delight.....P690**  
*Truffles, mushrooms, and guanciale in a creamy sauce.*
- Farfalle al Salmone.....P620**  
*Bowtie pasta with smoked salmon, cream, and lemon zest.*
- Italian Heritage Lasagna.....P660**  
*Layered pasta with meat sauce, béchamel, and cheese.*
- Shrimp Aglio e Olio.....P540**  
*Spaghetti with shrimp, garlic, olive oil, and chili flakes.*
- Squid Ink Pasta.....P580**  
*Black pasta with seafood and garlic white wine sauce.*
- Spaghetti al Pomodoro Fresco.....P480**  
*Spaghetti with fresh tomato sauce, basil, and garlic.*
- Chicken Ravioli (Alfredo Style).....P620**  
*Chicken ravioli with creamy Alfredo sauce and Parmesan.*
- Ravioli al Salmone.....P680**  
*Salmon ravioli with cherry tomato cream sauce.*
- Ravioli di Pollo Alfredo Style.....P620**  
*Chicken ravioli with creamy Alfredo sauce.*
- Risotto ai Funghi Porcini.....P680**  
*Porcini mushroom risotto with Parmesan and herbs. (20-25 mins.)*

---

## Salad

---

**Classic Caesar Salad.....P500**

*Romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan, walnuts, croutons. Served with homemade bread.*

**Prosciutto & Blue Cheese Salad.....P590**

*Parma ham, blue cheese, rosemary vinaigrette. Served with homemade bread.*

**Shrimp Salad.....P550**

*Green salad with shrimp and dressing.*

---

## Dessert

---

**Affogato.....P220**

*Vanilla ice cream drowned in a shot of hot espresso.*

**Cheesecake.....P280**

*Creamy New York-style cheesecake with a graham cracker crust.*

**Tiramisu.....P280**

*Classic Italian dessert with coffee-soaked ladyfingers and mascarpone cream.*

**Mango Float.....P250**

*Layers of fresh mangoes, cream, and graham crackers.*

**Crêpe.....P280**

*Thin French pancake with your choice of mango, Nutella, or ice cream.*

Thank you for dining with us!

# MENU



**napoleat**  
THE ITALIAN CAFE BISTRO

## 애피타이저

- Tagliere Napoleat.....P650**  
이탈리아산 염장육과 치즈, 빵과 올리브.
- Bruschetta Pomodoro.....P350**  
토마토, 바질, 올리브 오일을 곁들인 구운 빵.
- Chef's Bruschetta.....P420**  
제철 토핑을 곁들인 4가지 종류의 브루스케타.
- Montanara.....P420**  
토마토 소스와 모짜렐라 치즈를 곁들인 튀긴 피자 도우.
- Beef Carpaccio.....P580**  
얇게 썬 소고기에 올리브 오일, 레몬, 파마산 치즈를 곁들인 요리.
- Maiale Tonnato.....P490**  
크리미한 참치 소스와 허브를 곁들인 돼지 등심.
- Fried Calamari.....P480**  
수제 소스와 레몬을 곁들인 바삭한 칼라마리.
- Fresh Potato Chips with Truffle Dip.....P320**  
트러플 디핑 소스를 곁들인 바삭한 감자칩.

### Napoleat Sandwich.....P480

피자 도우에 파르마 햄, 치즈, 야채를 넣어 만든 샌드위치. 감자튀김과 함께 제공됩니다.

### Italian Sandwich.....P480

피자 도우에 살라미, 치즈, 야채를 넣어 만든 샌드위치. 감자튀김과 함께 제공됩니다.

### Vegetarian Sandwich.....P420

피자 도우에 버섯, 모짜렐라 치즈, 야채를 넣어 만든 샌드위치. 감자튀김과 함께 제공됩니다.

### Primavera Sandwich.....P450

피자 도우에 참치, 토마토, 모짜렐라 치즈, 양상추를 넣어 만든 샌드위치. 감자튀김과 함께 제공됩니다.

## 메인 코스

- Chicken Parmigiana.....P480**  
토마토 소스와 모짜렐라 치즈를 곁들인 바삭하게 튀긴 닭가슴살. 감자튀김이나 밥과 함께 제공됩니다.
- Pan-seared Salmon.....P890**  
버섯 토마토 크림 소스를 곁들인 팬에 구운 연어. 감자튀김이나 샐러드와 함께 제공됩니다.
- Crab Fat Rice with Teriyaki Chicken.....P480**  
테리야끼 소스를 바른 닭고기를 곁들인 게살 볶음밥.
- Grilled Chicken in Tomato Concasse.....P450**  
신선한 토마토 소스를 곁들인 구운 닭고기. 밥이나 감자튀김과 함께 제공됩니다.
- Grilled Squid.....P710**  
마늘, 허브, 레몬을 곁들인 부드러운 구운 오징어.
- Eggplant Parmigiana.....P480**  
가지, 토마토 소스, 바질, 치즈를 곁들인 채식 "라자냐".
- Frittura Mista di Mare.....P650**  
튀긴 해산물 모듬 (새우와 칼라마리).
- Grigliata Mista.....P1,450**  
닭고기, 이탈리아 소시지, 안심을 섞어 구운 요리. 샐러드나 감자튀김과 함께 제공됩니다.

# 피자

**Napoletana.....P420**

토마토 소스, 올리브, 마늘, 앵초비, 오레가노.

**Margherita.....P440**

토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 바질.

**Quattro Formaggi.....P640**

4가지 치즈 피자.

**Gustosa.....P680**

트러플, 버섯, 치즈. (토마토 소스 없음.)

**Capricciosa.....P620**

모짜렐라 치즈, 올리브, 버섯, 햄, 아티초크.

**Seafood Pizza.....P620**

토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 해산물.

**Hawaiian.....P580**

토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 파인애플, 햄.

**Diavola.....P550**

토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 매운 살라미.

**Napoleat.....P620**

토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 파르마 햄, 버섯.

**Sfiziosa.....P590**

토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 신선한 양파, 참치.

**Vegetarian.....P620**

토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 다양한 야채.

**Sofia Loren.....P560**

토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 익힌 햄, 버섯.

**Bomba.....P640**

모짜렐라 치즈, 볼로네제 소스, 베이컨.

**Maradona.....P680**

이탈리아 소시지, 버섯, 양파, 모짜렐라 치즈. (토마토 소스 없음.)

**Romana.....P540**

토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 앵초비.

# 파스타

**Classic Carbonara.....P540**

판체타, 계란 노른자, 파마산 치즈, 후추.

**Tagliatelle Bolognese.....P550**

넓은 면에 미트 소스, 토마토, 양파, 허브를 곁들인 요리.

**Truffle Mushroom Guanciale Delight.....P690**

크리미한 소스에 트러플, 버섯, 구안찰레를 곁들인 요리.

**Farfalle al Salmone.....P620**

훈제 연어, 크림, 레몬 제스트를 곁들인 파르팔레 파스타.

**Italian Heritage Lasagna.....P660**

미트 소스, 베샤멜 소스, 치즈를 겹겹이 쌓은 파스타.

**Shrimp Aglio e Olio.....P540**

새우, 마늘, 올리브 오일, 고추 플레이크를 곁들인 스파게티.

**Squid Ink Pasta.....P580**

해산물과 마늘 화이트 와인 소스를 곁들인 먹물 파스타.

**Spaghetti al Pomodoro Fresco.....P480**

신선한 토마토 소스, 바질, 마늘을 곁들인 스파게티.

**Chicken Ravioli (Alfredo Style).....P620**

크리미한 알프레도 소스와 파마산 치즈를 곁들인 치킨 라비올리.

**Ravioli al Salmone.....P680**

체리 토마토 크림 소스를 곁들인 연어 라비올리.

**Ravioli di Pollo Alfredo Style.....P620**

크리미한 알프레도 소스를 곁들인 치킨 라비올리.

**Risotto ai Funghi Porcini.....P680**

파마산 치즈와 허브를 곁들인 포르치니 버섯 리조또. (20-25분 소요)

---

## 샐러드

---

**Classic Caesar Salad.....P500**

로메인 상추, 시저 드레싱, 파마산 치즈, 호두, 크루통. 수제 빵과 함께 제공됩니다.

**Prosciutto & Blue Cheese Salad.....P590**

프로슈토, 파르마 햄, 블루 치즈, 로즈마리 비네그레트. 수제 빵과 함께 제공됩니다.

**Shrimp Salad.....P550**

새우와 드레싱을 곁들인 그린 샐러드.

---

## 디저트

---

**Affogato.....P220**

뜨거운 에스프레소에 바닐라 아이스크림을 넣은 디저트.

**Cheesecake.....P280**

그레이엄 크래커 크러스트를 곁들인 크림이한 뉴욕 스타일 치즈 케이크.

**Tiramisu.....P280**

커피에 적신 레이디핑거와 마스카포네 크림으로 만든 클래식 이탈리아 디저트.

**Mango Float.....P250**

신선한 망고, 크림, 그레이엄 크래커를 곁들이 쌓은 디저트.

**Crêpe.....P280**

망고, 누텔라, 아이스크림 중 선택하여 얇은 프랑스 팬케이크에 곁들인 요리.

저희 레스토랑을 이용해 주  
셔서 감사합니다!