


# 11月の選択メニュー



## PASTA

**季節** 栃尾産冬野菜と新潟県銘柄豚「越後もち豚」の味噌バター仕立て


● 雪国舞茸と小エビのトマトソース

**PARMA**  パルマ産生ハムと栃尾産ルッコラのペペロンチーノ   
15ヶ月以上熟成させたイタリア・パルマ産生ハムを店内「切り立て」でご提供!

**人気** 新潟県産越後蒲原牛(かんばら牛)のミートソース  
新潟県の食肉品評会で最優秀賞受賞「蒲原牛」を使用、芸能人も絶賛の超濃厚 & ゴロ肉ミートソース


● 揚げ茄子とツナのトマトソース

● あさりと釜揚げしらすのボンゴレ・ビアンコ

**人気**  白トリュフ香る! 極上カルボナーラ +200円  
イタリア産高級ロースハムを使用し、トリュフオイルで仕上げた大人気の逸品。

● まるごと渡り蟹のトマトクリームソース +200円

## 薪窯 NAPOLI PIZZA マルゲリータ王妃生誕 128 周年祭!

 鹿児島県桜島溶岩の薪窯で焼き上げるマルゲリータ  
小麦はイタリアカプート社「ナポリ 00 番」、ホールトマトとオリーブオイルは南イタリア産。



**季節** 栃尾産さつまいもと3種キノコのピッツァ

**季節** 栃尾産長ねぎと牛そばろのサトウスペシャル

■ 魚貝5種 of 海賊ペスカトーレ +200円  
ムール貝、えび、イカ、タコ、あさをトッピングした磯の風味満載の海鮮ピッツァ。

■ 4種チーズづくしのクアトロフォルマッジョ +200円  
グリュイエール、ゴルゴンゾーラ、ゴーダ、エメンタール、4種チーズの濃厚な味わい。

## ANTIPASTI

● 長岡・栃尾名物! 『どちおフォンデュ』 999円  
『NHK 新潟ニュース 610』などテレビで何度も紹介された amico 名物チーズフォンデュ。

**人気** 極上ガーリックトースト 390円  
たっぷりのガーリックバターが超濃厚ジューシー。テイクアウトでも人気です。

● 白トリュフ塩仕立てのポテトフライ 390円

