

12月の**選択**メニュー



PASTA

- 季節** ^{たら} 鱈と栃尾産冬野菜のクリームソース ゆず胡椒風味
- 特大あら挽きソーセージと3種キノコのトマトソース
 - 揚げ茄子と牛そばろのオイル仕立て かぐら南蛮風味
- 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
- 人気** 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!
- あさりと釜揚げしらすのボンゴレ・ビアンコ
 - まるごと渡り蟹のトマトクリームソース **+200円**
- 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。

薪窯 NAPOLI PIZZA

- 季節** ^{くんせい} 鮭の燻製と3種キノコのピッツァ クリームソース
- 季節** 豚ばら肉の香草ロースト(ボルケッタ)と冬レンコンのピッツァ
- 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。
- 人気** 白トリュフ香る! 『極上ビスマルク』 **+200円**
イタリア産高級ロースハムをトッピング。トリュフオイルで仕上げた大人気の逸品。
- ゴルゴンゾーラと天然アカシアはちみつピッツァ **+200円**



ANTIPASTI



- 季節** 長岡・栃尾名物! 『とちおフォンデュ』 **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**