

# 4月 卯月の選択 Menu



## PASTA

- 季節** やりイカと春キャベツのトマトソース

---

- 季節** アサリと釜揚げしらすのボンゴレ・ピアンコ

---

- 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

---

- 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!

---

- 怒りん坊も笑顔になるアラビアータ**

---

- 広島産大つぶ牡蠣と菜の花のバター醤油ソース** **+200円**

---

- まるごと渡り蟹のトマトクリームソース** **+200円**

---

- 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** 新じゃがとツナマヨのピッツァ

---

- 季節** 桜えびと小エビの海老づくしのピッツァ **+200円**

---

- 人気** 天然アカシア蜂蜜とゴルゴンゾーラチーズのピッツァ **+200円**

---

- 3種きのこの木こり風ボスカイオーラ**

---

- 鹿児島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。

## 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**

