

5月の選択 Menu



PASTA

- 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
- 季節** アサリと釜揚げしらすのボンゴレ・ピアンコ
- 岡山産大粒マッシュルームと鳥もも肉のトマトソース
- 小えびとグリル野菜のオイル仕立て 栃尾産ルッコラ添え
- しめじ、えのき、エリンギ茸のバター醤油仕立て
- 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!
- 5種魚貝の漁師風ペスカトーレ +200円
- まるごと渡り蟹のトマトクリームソース +200円

薪窯 NAPOLI PIZZA

- 季節** 栃尾産たっぷり春野菜と熟成ベーコンのピッツァ
- 小えびとフレッシュ春トマトのピッツァ
- **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。
- 人気** **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。
- 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



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

