


※価格表示は税込

6月 水無月の選択メニュー



PASTA




 パルマ産生ハムとグリル野菜のジェノベーゼ
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!



フレッシュトマトとモッツアレラチーズのトマトソース

● 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

● 怒りん坊も笑顔になるアラビータ 

● アサリと釜揚げしらすの白ワイン仕立て~ボンゴレ・ビアンコ



絶品! とろける生うにのカルボナーラ +200円

● 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


PIZZA




小えびとフレッシュトマトのピッツァ



■ 炭焼き党のピッツァ カルボナーラ 黒胡椒かけ

■  鹿児島県桜島溶岩の特注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、オリーブオイルは南イタリア産。



 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。

■ 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、ゴータ、エメンタール、4種類の濃厚なチーズの味わい。

ANTIPASTI



● 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。

● 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