

7月の選択メニュー

(文月)

※全て税込表示



PASTA



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



栃尾産ズッキーニとサルシッチャのペペロンチーノ

夏を代表する西洋野菜ズッキーニとイタリア製法のソーセージの組み合わせ。



にんにくとフレッシュトマトと熟成ベーコンのバスタ

- 怒りん坊も笑顔になるアラビアータ
- しめじ・えのき茸・エリンギ茸のバター醤油仕立て
- アサリと釜揚げしらすの白ワイン仕立て〜ボンゴレ・ピアンコ



白トリュフ香る! 極上カルボナーラ

イタリア産高級白ソ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。

+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



栃尾産夏野菜とアンチョビのピッツァ

- とうもろこしとツナマヨのピッツァ

- 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。



パルマ産生ハムと栃尾産ルッコラのピッツァ

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!

+200円

- 天然アカシアはちみつとゴルゴンゾーラのピッツァ

+200円



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