

BAR amico バル OPEN MENU

前菜&アラカルトメニュー

イタリア
生ハム

サラダ



PARMA
パルマ産15ヶ月熟成
山賊の生ハムサラダ ¥950

冷菜

イタリア
生ハム



PARMA
イタリア産15ヶ月
熟成生ハム爆盛り ¥880
ハーフサイズは ¥520

サラダ



パルメザンチーズたっぷり
プレミアムシーザーサラダ ¥695

冷菜



フレッシュトマトと
モッツアレラチーズの
カプレーゼ ¥580

サラダ



生野菜グリーンサラダ
¥630

冷菜



鶏白レバーのパテ ¥450

冷菜



自家製ピクルス
¥280

冷菜



パルマ産生ハムが乗った
バヨルポテトサラダ ¥350

冷菜



とちお名物! おぼろ豆腐
うにソース ¥380



当店
推奨

NHK などテレビで7回紹介！ とちおフォンデュ

バケット or 栃尾あぶらげよりお選び下さい。

ゴーダ、グリュイエールなど4種類のチーズをamico
独自にブレンド、明治22年創業、栃尾の老舗味噌醬
油醸造元「三崎屋」さんのもろみを隠し味に使用した
「超濃厚」な味わいが人気の
ロングセラー商品です。



¥1,050

バケットおかわり ¥200

牛フィレ肉とフォアグラの ロッシーニ <1日限定5食>

「ロッシーニ」とは、『セビリアの理髪師』や
『ウィリアム・テル』など有名なイタリアオペラ
の作曲家ジョアキーノ・ロッシーニ (Gioachino
Rossini, 1792-1868) のこと。彼は若当代一の
流行作曲家になった天才ですが、食べ物に対し
ての情熱が尋常ではなく、37歳にしてきっぱり
と美食家へ転身したという経歴の人物。

レアの状態に焼き上げた牛ヒレ肉の上にソテー
したフォアグラを乗せ、付け合せにジャガ芋を使用、
フンドヴォーベースの濃厚ソースに甘口のマデイラ・ワインで
風味を加えた芳醇なソースで仕上げた美食家憧れの逸品です。



大人気
逸品

1日限定5食

¥1,980

ディナータイム限定

大人気
逸品

ディナータイム限定

肉バルの牛ゲリルステーキ

200g は ¥1,580 300g は ¥2,150

イタリア
ローマ



ディナータイム限定

ローマ名物 / 豚バラ肉の香草ロースト
ポルケッタステーキ300g ¥950

当店
推奨



暖菜

ホロホロ柔らかくなるまで煮込んだ
牛すね肉の赤ワイン煮込み ¥850



暖菜

ゴルゴンゾーラチーズの
もちもちニョッキ ¥460

大人気
逸品



揚げ菜

とちお米のアランチーニ 1ヶ ¥220
モッツアレラチーズ入り 2ヶからご注文可



暖菜

長さ100センチ!ぐるぐる
ロングソーセージ ¥850



小海老と
キノコの
アヒーシヨ
¥680



揚げ菜

モッツアレラチーズの
フリット ¥530



揚げ菜

山盛りポテトフライ
白トリュフ塩仕立て ¥380



たっぷり!えだまめ300g
シチリア産の塩使用 ¥350

残ったソースと
合わせてどうぞ!



自家製フォカッチャ(2ヶ)
1ヶ60円で追加可 ¥120

ガーリックバターを贅沢にたっぷり
ジューシー&超濃厚な味わい!

大人気
逸品



極上ガーリック
トースト ¥380