

# 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



パルマ産15ヶ月熟成  
山賊の生ハムサラダ **¥950**

イタリア  
生ハム

冷菜



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  
バギルポテトサラダ **¥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、  
フォ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

肉バルの牛グリルステーキ  
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  
ボルケッタステーキ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  
モッツアレラチーズ入り 1ヶ ¥220  
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

残ったソースと  
合わせてどうぞ!



たっぷり!えだまめ300g  
シチリア産の塩使用 ¥350



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