薪窯焼きナポリピッツァ テイクアウト 新登場

蒲原牛 PIZZA 等1,480 (でしたの) 特製タレに漬け込んだ新潟県産 「蒲原牛」・レタス・玉ねぎ・フライドオニオン・にんにく・長岡の神楽南蛮・マヨネーズ



とろとろローストした 茄子のマリネが美味

以号ンツァーネ

茄子のローストマリネ・サラミ・ ニンニク・アンチョビ・オレガノ・

¥1,180(¥1,275 (£2.)



サルモーネ ¥1,180

スモークサーモン**. (¥1,275税込**) ルッコラ・レモン・玉ねぎ・ にんにく・モッツァレラ -ズ•クリームソース



マルゲリータ

¥980 (¥1,059#W)

薪窯焼きピザは別途 箱代 100 円頂きます。 ご了承下さい。



現在、販売休止中です

タッフ全員絶費! 夏の隠れ人気 No.1 ピッツァ

メキシカン タコスピッツァ

スパイシータコスミート・レタス・ スパインーショスと オニオンスライス・フレッシュトマト・ モッツァレラチーズ **※11,280**



現在、ロースハムが欠品中の為 モルタデッラハムで代用中です

福止ビスマルタ¥1,380 (41,491無3)

イタリア産ロースハム・半熟玉子・ にんにく・モッツァレラ・ 白トリュフオイル・黒胡椒



¥1,150(¥1,242@X)



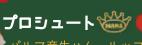
注目の

逸品

ガンベレッティ

小えび・フレッシュトマト・ 玉ねぎ・にんにく・バジル

¥1,150 (¥1,242 (1)2)



パルマ産生ハム・ルッコラ にんにく・モッツァレラ

¥1,380 (¥1,491 #13)



⋽ルゴンY─号。 8Z-b

分型中侵引机敌

季節野菜・ベーコン・にんにく・ モッツァレラチーズ・アンチョビ

¥1,180



カルボナーラ

ベーコン・半熟玉子 にんにく・黒胡椒・

¥1,150 (¥1,242,#33)



ト **チオボロネーゼ 等1,23** サルシッチャ・キノコ・**(学1,320)** にんにく・モッツァレラチーズ・ 新潟県産蒲原牛ミートソース



チチニヱッリ

らす・フレッシュトマト んにく・アンチョビ・ レガノ・大葉

F980 (¥1,059**#**2)





₿₡₡₯₡<mark>ॗ</mark>

4 種ベリー・モッツァレラ 生クリーム・ベリーソース

¥1,180 (¥1,275,#il)



バナナ・モッツァレラ アーモンド・生クリー キャラメルソース・ チョコソース

¥1,180 (¥1,275(#Z))



テイクアウト

イタリア食堂 amico 新潟県長岡市栃尾大町 2-5 営業時間 11:30~14:00 L.O / 17:30~21:30 L.O 水曜と第2・4木曜定休(祝祭日は営業) www.amico-i.com

①バスタ大盛り 165円 ②容器代55円 ③消費税8%適用 ④電話ご予約は0258-52-1323まで

TV で紹介!新潟県産「蒲原牛」をたっぷり使った超濃厚ミートソース



新潟県産国産牛を使った 蒲原牛ミートソース ¥1.150



モッツァレラチーズ入り 蒲原牛ミートソース ¥1.370



蒲原牛ミートソース ¥1,260 (¥1,361税込)



蒲原牛ミートソース ¥1,260 (¥1,361)税込)



グリル野菜入り 蒲原牛ミートソース ¥1.310

- サラダ&冷菜

電話ご予約は 0258-52-1323

※営業日も確認下さい。

完熟トマトソース



丸ごとフレッシュトマトと にんにく・熟成ベーコンの スパゲティ ¥1.080 (¥1,167,税込)



怒りん坊も笑顔になる アラビアータ ¥980 (¥1,059稅込)



特大あらびきソーセージ・ 3 種きのこトマトソース ¥1.080(¥11167#XX)



モッツァレラチーズと フレッシュトマトの トマトソース





揚げ茄子とツナの トマトソース

¥980 (¥1,059 #ix)

和風系 (栃尾の老舗醸造元・三崎屋の味噌&しょう油 使用)



¥1.280(¥1383税込)

ペペロンチーノ&ジェノベーゼ



パルマ産生ハム・ 胡麻が香るルッコラの ジェノベーゼ ¥1,180(¥1,275親込)



小えび・ホタテ・あさりの 地中海風ペペロンチーノ レモン添え

¥1,150(¥1242概込)

クリームソース&カルボナーラ



渡り蟹のトマトクリーム ¥1.280(¥1383稅込)



イタリア産ロースハムと 温泉卵のせカルボナーラ

¥1.150(¥1242概2)



小えびとほうれん草の 明太子クリーム

¥1,080(¥1,167(#Z))



新潟県産銘柄豚「越後もち豚」 長ネギのとちお醤油甘辛 仕立て柚子こしょう風味 ¥1.080(¥11167#(20)



揚げ茄子と豚ばら肉の とちお味噌ごまクリーム

¥1.080(¥1:167親辺)

テイクアウトでは加熱処理を

生刺身イカの明太子 スパゲティ

¥1,080(¥1,167概込)

サラダ & 冷菜

ワインに合う!メインディッシュ



とちおフォンデュ

¥1,100(¥1,188#2)

ホロホロ柔らかく煮込んだ

牛肉の赤ワイン煮込み

¥850 (¥918稅込)

家飲み!前菜アラカルト



長さ 100 センチ! ロングソーセージ ¥850(¥918税込)



とちお米のアランチーニ モッツァレラチーズ入り 1分¥220(¥238税込) ※2ケからご注文頂けます。



15ヶ月熟成 特選 パルマ産生ハム レギュラー ¥780



ハーフサイズ



豚バラ肉の 香草ロースト ポルケッタ ステーキ

(¥1,059)税込)



白トリュフ塩仕立て

¥380 (¥411税込)



SEO



グリーンサラダ ¥680 (¥735 税込



パルメザンチーズ たっぷりプレミアム シーザーサラダ



パルマ産ハムが乗った バジルポテトサラダ ¥380 (¥411#EX)

¥480 (¥519税込)

鶏白レバーのパテ



自家製ピクルス ¥380 (¥411)

¥750 (¥810税込)