

# BAR MENU

amico  
バル  
OPEN

前菜&アラカルトメニュー

イタリア  
生ハム



パスタやピザのトッピング  
にもオススメです!

冷菜

パルマ産15ヶ月熟成生ハム

レギュラー

¥1,330

(¥1,463 税込)

ハーフ

¥930

(¥1,023 税込)



サラダ

パルマ産15ヶ月熟成  
山賊の生ハムサラダ

¥1,180  
(¥1,298 税込)



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

¥930  
(¥1,023 税込)



冷菜

フレッシュトマトと  
モッツアレラの  
カプレーゼ

¥690

(¥759 税込)



サラダ

生野菜グリーンサラダ

¥880 (¥968 税込)



冷菜

鶏白レバーのパテ

¥580  
(¥638 税込)



冷菜

自家製ピクルス

¥460 (¥506 税込)



冷菜

パルマ産生ハムが乗った  
バジルポテトサラダ

¥460  
(¥506 税込)



冷菜

とちお名物/おぼろ豆腐

うまソース ¥460 (¥506 税込)



# NHKなどテレビで12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ください。

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、栃尾の老舗味噌醤油醸造元「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。



当店  
推奨

¥1,480  
(1,628 税込)

バケットおかわり ¥280 税込

## コトレッタ・アツラ・ミラネーゼ (ミラノ風カツレツ)



『コトレッタ』とはカツレツのルーツ及び語源。正式にはミラノの名物料理『コトレッタ・アツラ・ミラネーゼ』と呼ぶ。『アツラ・ミラネーゼ』は黄金色の意味で、ミラノではお金持ちの象徴の所以も。ボリューム満点の『コトレッタ』。食べるとお金持ちになれるかも?! 豚ロース肉を薄く叩いて伸ばし、卵とパルメザンチーズにパン粉をつけて、カリッと揚げ焼き。ハーブを効かせた特製の濃厚トマトソースで揚げたてサクサクを召し上がれ♪



当店  
推奨

ディナータイム限定

<1日限定5食>

¥1,380 (¥1,518 税込)



ディナータイム限定

## 肉バルの牛ゲリルステーキ

200g ¥2,080  
(¥2,288 税込)

300g ¥2,880  
(¥3,168 税込)



ディナータイム限定

豚バラ肉の香草ロースト・ポルケッタ  
ステーキ ¥1,280 (¥1,408 税込)

当店  
推奨



暖菜

ホロホロ柔らかくなるまで煮込んだ  
牛肉の赤ワイン煮込み **¥1,180**  
(¥1,298 税込)



暖菜

ゴルゴンゾーラチーズの  
ニョッキ **¥580**(¥638 税込)

当店  
推奨



揚げ菜

とちお米のアランチーニ  
モツァレラチーズ入り **1ヶ ¥260**  
(¥286 税込)  
2ヶからご注文可



暖菜

長さ100センチ!  
ロングソーセージ **¥1,080**  
(¥1,188 税込)



小海老と  
キノコの  
アヒーゴ

**¥850**(¥935 税込)

暖菜



揚げ菜

真イカのフリット  
**¥750** (¥825 税込)



揚げ菜

山盛りポテトフライ **¥460**  
白トリュフ塩仕立て (¥506 税込)

残ったソースと  
合わせてどうぞ!



大盛300g枝豆 **300g ¥460**  
シチリア産の塩仕立て (¥506 税込)



自家製フォカッチャ **1ヶ ¥80**  
(¥88 税込)  
※2ヶからご注文できます。

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  
**¥480**(¥528 税込)