

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

¥1,180

(¥1,298 税込)

ハーフ

¥830

(¥913 税込)

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

¥1,030

(¥1,133 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

¥830

(¥913 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

¥630

(¥693 税込)

サラダ



生野菜グリーンサラダ

¥750 (¥825 税込)

冷菜



鶏白レバーのパテ

¥530

(¥583 税込)

冷菜



自家製ピクルス

¥420 (¥462 税込)

冷菜



パルマ産生ハムが乗った
バジルポテトサラダ

¥420

(¥462 税込)

冷菜



とちお名物 / おぼろ豆腐

うにソース ¥420 (¥462 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。



¥1,230
(¥1,353 税込)

バケットおかわり ¥280 税込

**当店
推奨**

コトレッタ・アッラ・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・アッラ・ミラネーゼ』と呼ぶ。『アッラ・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>

¥1,180 (¥1,298 税込)



ディナータイム限定

肉バルの牛ゲリルステーキ

200g **¥1,750** (¥1,925 税込) 300g **¥2,380** (¥2,618 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 **¥1,050** (¥1,155 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 **¥930**
(¥1,023 税込)



暖菜

ゴルゴンゾーラチーズの
ニョッキ **¥530**(¥583 税込)

当店
推奨



揚げ菜

とちお米のアランチーニ
モッツァレラチーズ入り

2ケからご注文可
1ヶ **¥230**
(¥253 税込)



暖菜

長さ100センチ! **¥950**
ロングソーセージ (¥1,045 税込)



小海老と
キノコの
アヒーシヨ

¥750(¥825 税込)

暖菜



揚げ菜

真イカのフリット
¥680 (¥748 税込)



揚げ菜

山盛りポテトフライ **¥420**
白トリュフ塩仕立て (¥462 税込)

残ったソースと
合わせてどうぞ!



自家製フォカッチャ 1ヶ **¥70**
※2ヶからご注文できます。 (¥77 税込)



大盛300g枝豆 **300g ¥420**
シチリア産の塩仕立て (¥462 税込)

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
¥420(¥462 税込)