

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

¥1,080

(¥1,188 税込)

ハーフ

¥780

(¥858 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 ¥950
(¥1,045 税込)

サラダ



パルメザンチーズたっぷり ¥750
プレミアムシーザーサラダ (¥825 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 ¥580
(¥638 税込)

サラダ



生野菜グリーンサラダ
¥680 (¥748 税込)

冷菜



鶏白レバーのパテ ¥480
(¥528 税込)

冷菜



自家製ピクルス
¥380 (¥418 税込)

冷菜



パルマ産生ハムが乗った
バジルポテトサラダ ¥380
(¥418 税込)

冷菜



とちお名物 / おぼろ豆腐
うにソース ¥380 (¥418 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。



¥1,100
(¥1,210 税込)

バケットおかわり ¥250 税込

**当店
推奨**

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
ての情熱から、37歳にして美食家へ転身したと
いう経歴の人物でもある。

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る当料理を考案した。



**当店
推奨**

ディナータイム限定

¥1,980 (¥2,178 税込)



ディナータイム限定

肉バルの牛グリルステーキ

200g **¥1,580**
(¥1,738 税込)

300g **¥2,150**
(¥2,365 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 300g **¥980** (¥1,078 税込)

当店
推奨



暖菜

ホロホロ柔らかくなるまで煮込んだ
牛すね肉の赤ワイン煮込み

¥850
(¥935税込)



暖菜

ゴルゴンゾーラチーズの
ニョッキ ¥480 (¥528税込)

当店
推奨



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

2ケからご注文可
1ヶ ¥220
(¥242税込)



暖菜

長さ100センチ!
ロングソーセージ ¥850
(¥935税込)



小海老と
キノコの
アヒーシヨ

¥680 (¥748税込)

イタリア
チーズ

揚げ菜



モッツアレラチーズのフリット
(6コ入り) ¥630 (¥693税込)



揚げ菜

山盛りポテトフライ ¥380
白トリュフ塩仕立て (¥418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 ¥60
※2ヶからご注文できます。 (¥66税込)



大盛300g枝豆 300g ¥380
シチリア産の塩仕立て (¥418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
¥380 (¥418税込)