

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

プレミアムシーザーサラダ

¥750

(¥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

バヨルポテトサラダ

¥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。



¥1,100
(¥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 ロッシェニ <1日限定5食>

「ロッシェニ」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・ロッシェニ (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**

一時販売休止

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



揚菜

とちお米のアランチーニ
モッツアレラチーズ入り **2ヶからご注文可**
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

揚菜



モッツアレラチーズのフリット
(6コ入り) **¥630** (¥693税込)



揚菜

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)

暖菜

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)