

# 1月の選択メニュー

2018年もイタリア食堂 amico をよろしくお願い申し上げます。



2018年  
謹賀新年

## PASTA

- 季節** <sup>たら</sup> 鱈と栃尾産冬野菜のクリームソース ゆず胡椒風味

---

● 5種グリル野菜と自家製リコッタチーズのトマトソース
- 人気** 新潟県産越後蒲原牛(かんばら牛)のミートソース  
新潟県の食肉品評会で最優秀賞受賞「蒲原牛」を使用、芸能人も絶賛の超濃厚 & ゴロ肉ミートソース

---

**人気** パルマ産生ハムと栃尾産ルッコラのペペロンチーノ   
15ヶ月以上熟成させたイタリア・パルマ産生ハムを店内「切り立て」でご提供!

---

● 揚げ茄子と牛そぼろのオイル仕立て かぐら南蛮風味

---

● 特大あら挽きソーセージと3種キノコのトマトソース

---

● 広島産大粒牡蠣とほうれん草のクリームソース +300円
- 人気** 白トリュフ香る! 『極上カルボナーラ』 +200円  
イタリア産高級ロースハムを使用し、トリュフオイルで仕上げた大人気の逸品。

## 薪窯 NAPOLI PIZZA

- 季節** <sup>くんせい</sup> 鮭の燻製と3種キノコのピッツァ クリームソース

---

**季節** お餅とクリームチーズの明太子ピッツァ

---

■ 鹿児島県桜島溶岩の薪窯で焼き上げるマルゲリータ  
小麦はイタリアカブート社「ナポリ00番」、ホールトマトとオリーブオイルは南イタリア産。

---

**人気** 白トリュフ香る! 『極上ビスマルク』 +200円  
イタリア産高級ロースハムをトッピング。トリュフオイルで仕上げた大人気の逸品。

---

■ ゴルゴンゾーラと天然アカシアはちみつのピッツァ +200円



## ANTIPASTI

- 季節** 長岡・栃尾名物! 『とちおフォンデュ』 999円  
『NHK 新潟ニュース610』などテレビで何度も紹介された amico 名物チーズフォンデュ。

---

**人気** 極上ガーリックトースト 390円  
たっぷりのガーリックバターが超濃厚ジューシー。テイクアウトでも人気です。

---

● 白トリュフ塩仕立てのポテトフライ 390円

