



やよい=3月

弥生の選択 Menu




PASTA

- 季節 菜の花とシラウオのふわトロ玉子のペペロンチーノ
- 季節 やりイカとグリーンアスパラのトマトソース
- 季節 春キャベツと熟成ベーコンの趣味噌クリームソース
- 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
- しめじ・えのき・エリンギ茸のバター醤油仕立て
- まるごと渡り蟹のトマトクリームソース **+200円**
- 人気 とろける生ウニのカルボナーラ **+200円**
- 5種魚貝の漁師風ペスカトーレ **+200円**
小えび、たこ、イカ、あさり、ムール貝を使った磯の風味満載のトマトソースパスタ。

薪窯 NAPOLI PIZZA



- 炭焼き党のピッツァ カルボナーラ 黒胡椒かけ
- 季節 サルシッチャ [イタリアンソーセージ] と新玉ねぎのピッツァ
- 季節 桜えびと小エビの海老づくしのピッツァ **+200円**
- 人気 天然アカシア蜂蜜とゴルゴンゾーラチーズのピッツァ **+200円**
-  鹿児島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。

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**

