

新潟県 Go To Eat  
キャンペーンお食事券  
ご利用いただけます！

見 Go To Eat キャンペーン  
お食事券 ¥500  
本



特選

蒲原牛 PIZZA ¥1,300

特製タレに漬け込んだ新潟県産「蒲原牛」・レタス・玉ねぎ・フライドオニオン・にんにく・長岡の神楽南蛮・マヨネーズ



新商品

紅あずまとキノコ・ツナマヨ

さつまいも(紅あずま)・キノコ・ニンニク・ツナマヨ・モッツアレラチーズ ¥1,180



プロシュート

パルマ産生ハム・ルッコラ・にんにく・モッツアレラ

¥1,250



イタリアンロースハム・クリームチーズ

季節野菜、キノコ、イタリア産ロースハム、にんにく、クリームチーズ、モッツアレラチーズ、クリームソース

¥1,180



ゴルゴンゾーラ・ミューレ

ゴルゴンゾーラチーズ・モッツアレラチーズ・ハチミツ

¥1,380



ミラノサラミ・パンチエッタ

ミラノサラミ・パンチエッタ・にんにく・モッツアレラ

¥1,080



ガンベレッティ

小えび・フレッシュトマト・玉ねぎ・にんにく・バジル・モッツアレラ

¥1,100



サルモーン ¥1,180

スモークサーモン・ルッコラ・レモン・玉ねぎ・にんにく・モッツアレラチーズ・クリームソース



極上ビスマルク

イタリア産ロースハム・半熟玉子・にんにく・モッツアレラ・白トリュフオイル・黒胡椒

¥1,380



オルトローサ

季節野菜・ベーコン・にんにく・モッツアレラチーズ・アンチョビ

¥1,180



カルボナーラ

ベーコン・半熟玉子・にんにく・黒胡椒・カルボナーラソース

¥1,080



特選

トチオボロネーゼ ¥1,200

サルシッチャ・キノコ・にんにく・モッツアレラ・蒲原牛ミートソース



マルゲリータ

モッツアレラ・バジル

¥950



チチニエッリ

しらお・フレッシュトマト・にんにく・アンチョビ・オレガノ・大葉

¥950



ミックスベリー

4種ベリー・モッツアレラ・生クリーム・ベリーソース

¥1,180



キヤラムル・バナナ

バナナ・モッツアレラ・アーモンド・生クリーム・キャラメルソース・チョコソース

¥1,180



鹿児島桜島溶岩の特注薪窯で焼き上げるナポリピッツァ  
(テイクアウトは消費税8%対応)

イタリア食堂 amico  
☎0258-52-1323  
(水曜・第2&4木曜定休)

トマトソース

# テイクアウト できます。

裏面には  
ピザがあります。

イタリア食堂 amico 新潟県長岡市橋尾大町 2-5  
営業時間 11:30~14:00 L.O / 17:30~21:30 L.O  
水曜と第 2・4 木曜定休 ホームページ [www.amico-j.com](http://www.amico-j.com)  
①バスタ大盛り 150円 ②容器代 50円 ③税抜き価格表示  
④消費税 8%適用 ⑤電話ご予約は 0258-52-1323 まで

当店  
推奨

TVで紹介!新潟県産「蒲原牛」をたっぷり使った超濃厚ミートソース



新潟県産国産牛を使った  
蒲原牛ミートソース  
1,100yen



特選  
モッツアレラチーズ入り  
蒲原牛ミートソース  
1,300yen



特選  
揚げ茄子入り  
蒲原牛ミートソース  
1,200yen



特選  
半熟玉子のせ  
蒲原牛ミートソース  
1,200yen



特選  
パプリカ・ズッキーニ・  
かぼちゃ・トマト・茄子の5種  
グリル野菜入り  
蒲原牛ミートソース  
1,250yen

## 休業日について

【12月の休業日】  
12/2、12/9、12/10、  
12/16、12/23 昼、大晦日  
※12/23 (水) は夜のみ営業。

【2021年1月の休業日】  
元旦、1/6、1/13、1/14、  
1/20、1/27、1/28

【2月の休業日】  
2/3、2/10、2/17、2/24、  
2/25 ※2/11 (水) は営業。

## 完熟トマトソース



特選  
丸ごとフレッシュトマトと  
にんにく・熟成ベーコンの  
スパゲティ 1,050yen



怒りん坊も笑顔になる  
アラビアータ 950yen



特大あらびきソーセージ  
3種類のこトマトソース  
999yen



モッツアレラチーズと  
フレッシュトマトの  
トマトソース 930yen



揚げ茄子とツナの  
トマトソース 930yen



魚貝5種の漁師風  
ベスカトーレ  
1,280yen  
小えび・イカ・タコ・あさり・  
ムール貝の5種魚貝入り。



パルマ産生ハム  
胡麻が香るルッコラの  
ジェノベーゼ 1,180yen



小えび・ホタテ・あせりの  
地中海風ベペロンチーノ  
レモン添え 1,100yen

## クリームソース&カルボナーラ



濃り蟹のトマトクリーム  
1,280yen



イタリア産ロースハムと  
温泉卵のせカルボナーラ  
1,100yen



小えびとほうれん草の  
明太子クリーム  
1,050yen



特選  
新潟県産鮎柄豚  
「越後もち豚」と長ネギの  
とちお醤油甘辛仕立て  
柚子こしょう風味  
1,050yen



特選  
揚げ茄子と豚ばら肉の  
とちお味噌ごまクリーム  
1,050yen



生刺身イカの明太子  
スパゲティ 1,050yen  
※テイクアウトでは加熱処理を  
行ったイカを使用しています。



とちおフォンデュ  
1,050yen



特選  
ホロホロ柔らかく煮込んだ  
牛肉の赤ワイン煮込み  
850yen

## 和風系 (栃尾の老舗醸造元・三崎屋の味噌&しょう油 使用)

## ワインに合う!メインディッシュ

## 家飲み! 前菜アラカルト



長さ100センチ/  
ぐるぐるロング  
ソーセージ 850yen



とちお米のアランチーニ  
モッツアレラチーズ入り  
1ヶ 220yen



特選  
15ヶ月熟成  
パルマ産生ハム  
レギュラー 880yen  
ハーフサイズ 520yen



鶏白レバーのパテ  
450yen



山盛りポテトフライ  
白トリュフ塩仕立て  
380yen



福上ガーリック  
トースト 380yen

## サラダ



生野菜  
グリーンサラダ  
630yen



パルマ産生ハムが乗った  
バズルポットサラダ  
350yen



パルマ産生ハムが乗った  
たっぷりプレミアム  
ソーサーサラダ  
695yen



自家製ピクルス  
280yen