

きさらぎ=2月

# 如月の選択 Menu



## PASTA

- 👑 **季節** 栃尾産白菜とホタテの豆乳スープパスタ

---

- 👑 **季節** 広島産大粒牡蠣とほうれん草のクリームソース +300円

---

- 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

---

- 揚げ茄子と牛そぼろのオイル仕立てかぐら南蛮風味

---

- アサリとシラスの白ワイン仕立て~ボンゴレ・ピアンコ~

---

- 👑 **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!

---

- 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

- ■ ■ 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。

---

- 3種きのこの木こり風ボスカイオーラ

---

- 真イカとアンチョビのピッツァ

---

- 👑 **人気** ■ ■ パルマ産生ハムとルッコラのピッツァ +200円  
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!

---

- 👑 **人気** 新潟県産「越後蒲原牛」のピッツァ +200円  
新潟県の食肉コンクールで最優秀賞受賞実績「越後蒲原牛」を贅沢にトッピングした名物ピッツァ!



## ANTIPASTI

- 👑 **季節** 長岡・栃尾名物! 『どちおフォンデュ』 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

