

Pizza 十勝産はるきらい80%埼玉産20%フレンド

- ・マルゲリータ **1600**
(1760税込)
フレッシュトマトとバジルとチーズのシンプルなピッツァです
- ・フロシュートとサラダ **1650**
(1815税込)
ソースのしいていないタイプです チーズとパルマ産生ハムがおいしい
- ・スカモルツァ・アフミガータ **2150**
(2365税込)
イタリア産スモークチーズ
- ・自家製アンチョビとポテト **1800**
(1980税込)
ガーリックのきいたソースにアンチョビの塩気がぴったり
- ・ビスマルク **1800**
(1980税込)
とろーい半熟卵と自家製ハムです ブラックペッパーがきいています

Antipasto

- ・ポテトのコンフィ **650**
(715税込)
gatto名物！ カレー塩でめしあがれ
- ・アリゴ **800**
(880税込)
マッシュポテトにチーズを入れて練ったフランスの田舎料理
- ・天使の海老のオイルフォンデュ **1500**
(1650税込)
ニューカレドニア産有頭えびをガーリックバターでソテシました バゲット添え
- ・パルマ産フロシュート **1800**
(1980税込)
- ・特選チーズ盛合せ **2400**
(2640税込)
gattoが選りすぐったチーズです 黒板をご覧ください
- ・宮崎産親鶏のタルタル **1200**
(1320税込)
地鶏のカルパッチョを荒く刻みました
450日飼育の旨味をオリーブオイルでどうぞ

insalata

- ・gattoさらだ **500**
(550税込)
5種の野菜のフレッシュサラダ オリジナルドレッシングでどうぞ
- ・本日の気まぐれサラダ **1300**
(1430税込)
何か嫌いなものはありますか
- ・シーザーサラダ **1100**
(1210税込)
アンチョビとガーリックの定番サラダ

ハウスワイン

rosso・・・サンジョベーゼ
コクのあるミディアムボディ
bianco・・・ピノグリージョ
フルーティーな辛口

DOMODO

ドモード

グラス 700 (770税込)
デキャンタ 1900 (2090税込)
ボトル 3200 (3520税込)

生ビール

Carlsberg カールスバーグ
デンマーク王室御用達生ビールです **800**
(880税込)

ハイボール

ジンビーム **700** (770税込)
角 **700** (770税込)

カクテル

カシスオレンジ
カンパリソーダ
ラムコーク
イタリアンアイ스티 **600**~
(660税込)

gatto おすすめドリンク

信州産無添加 コンコード 黒ブドウ
ナイアガラ 白ブドウ
完熟 もも

北海道産無塩トマトジュース

自家製ビネガードリンク

800
(880税込)

ハンアルコール

オレンジラズベリー
テュク ドゥ モンターニュ
スパークリングロゼ **700**~
(770税込)
☆狭山茶 みどり 冷茶

ウイスキー・フランドー

700~
(770税込)

ソフトドリンク

お食事のお客様は100円引きです
コーヒー
水出しアイスコーヒー
紅茶 hot・ice
レモンミルクピーチラズベリー
カフェラテ hot・ice
カフェチーノ
ジンジャーエール
コーラ
100%オレンジ
100%グレープフルーツ **600**
(660税込)

手作りドルチェ

☆本日のデザート **800**
(880税込)

前の黒板のメニューになります
セットのお客様はお選びください

☆ジェラート
バニラ・チョコ・フランボワーズ・ピスタチオ **600**
(660税込)

☆クラッシュアイスのイチゴミルク **800**
(880税込)

Pasta

ベルミチェリーニ 細めの乾麺

・半熟卵のバジル&トマトソース

グラナパダー/チーズをたっぷりと

1200

(1320税込)

・ほたてのラグー

ペペロンチーノ、トマトソース お選びください

1800

(1980税込)

・野菜たっぷり和風 黒ごまの香り

季節の野菜をオリジナル醤油ソースでどうぞ

1300

(1430税込)

・カプレーゼ

トマトとバジルとモッツァレラ これぞイタリアン

1800

(1980税込)

・自家製ハムのカルボナーラ

ロースハムと全卵、グラナパダーノ

1700

(1870税込)

・ベーシックペペロンチーノ

ニンニクと唐辛子のオイルソース

1200

(1320税込)

・ジェノベーゼ

ポテトの入ったバジルソース

1500

(1650税込)

お得なセット

a サラダ・ドリンク 700

(770税込)

b ドルチェ・ドリンク 1100

(1210税込)

c サラダ・ドルチェ

ドリンク

1300

(1430税込)

暖かいお飲み物は
カップをお選びいただけます

生パスタ

細めの生パスタ

・ゴルゴンゾーラハニー

ブルーチーズと蜂蜜のクリームソース

1800

(1980税込)

・ボロネーゼ

和牛のラグーソース

1600

(1760税込)

・紅スワイガニのトマトクリーム

日本海でとれたカニを使っています

2000

(2200税込)

・牡蠣のバジルクリーム

広島産牡蠣のジェノバ風クリーム

2000

(2200税込)

Rizo お米料理です

- ・**5種のチーズ クリームソース リゾット** **1800**
gatto1番人気 大きなチーズの中で仕上げます (1980税込)
- ・**究極の親子丼 ソースポモドーロ** **1800**
地鶏と平飼卵をバジル、トマトソースでどうぞ (1980税込)

Pane

- ・**バケット** **400**
ガーリック、バターでもご用意いたします (440税込)

Secondi 一品料理

- ・**和牛ほお肉の赤ワイン煮** **2800**
赤ワインをベースにじっくりと煮込みました (3080税込)
- ・**ほたてのバター焼き** **1800**
北海道産大粒貝柱を白ワインとバターでどうぞ (1980税込)
- ・**本日の魚料理**
主に熊野灘産天然
- ・**本日の一品料理**
黒板をご覧ください

おまかせディナーコース、ご予約にて承います
お一人様6000円～ (6600円税込)～
19:30までです。

ワインリスト

ハーフボトル

ジュナールメルロー フランス 赤	2200
ベリー系の香りのなめらかなミディアム	(2420税込)
シュバルツェカッツ ドイツ 白	2200
フルーティーな中甘口	(2420税込)
バルティビエソ 千リ 泡	2000
青りんごのような香りの辛口スパークリング	(2420税込)
シャルルズジョワース フランス 泡	5000
シャンパーニュ クリーミーな泡立ち	(5500税込)
特選ボルドー フランス 赤	3100
飲み頃グッドヴィンテージをご用意 お尋ねください	(3410税込)

フルボトル

キアンティ イタリア 赤	3500
フレッシュでバランスのいいライト	(3850税込)
ピノノール カルフォルニア 赤	3500
華やかでほんのり甘い香り ミディアム	(3850税込)
トワベーエオーモン フランス 白	3500
蜂蜜やバニラの香りに複雑味のあるふくよかな辛口	(3850税込)
ガヴィテガヴィ イタリア 白	3900
柑橘系の香りと程よい酸味の超辛口	(4290税込)
アチェンテ イタリア 泡	3800
トースト香が心地いい、辛口	(4180税込)
ランフルスコ イタリア 泡	3200
赤い甘口スパークリング 低アルコール	(3520税込)