

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**
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 (1760税込)
- ・フロシュートとサラダ **1650**
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 (1815税込)
- ・スカモルツァ・アフミガータ **2150**
イタリア産スモークチーズ (2365税込)
- ・自家製アンチョビとポテト **1800**
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 (1980税込)
- ・ビスマルク **1800**
とろーり半熟卵と自家製ハムです ブラックペッパーがきいてます (1980税込)

Antipasto

- ・ポテトのコンフィ **650**
gatto名物! カレー塩でめしあがれ (715税込)
- ・アリゴ **800**
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 (880税込)
- ・天使の海老のオイルフォンデュ **1500**
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 (1650税込)
- ・パルマ産フロシュート **1800**
(1980税込)
- ・特選チーズ盛合せ **2400**
gattoが選りすぐったチーズです 黒板をご覧ください (2640税込)
- ・宮崎産親鶏のタルタル **1200**
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 (1320税込)

insalata

- ・gattoさらだ **500**
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 (550税込)
- ・本日の気まぐれサラダ **1300**
何か嫌いなものはありますか (1430税込)
- ・シーザーサラダ **1100**
アンチョビとガーリックの定番サラダ (1210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)
- ・カフレーゼ
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/ **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)

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)

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
カッフをお選びいただけます

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、ご予約にて承ります
お一人様6000円～ (6600円税込)～
19:30までです。

ドリンクメニュー

アルコール

生ビール 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)

カクテル

カシスオレンジ
カンパリソーダ
イタリアンアイスティ
ローズソーダ オリジナル
ベルモットソーダ オリジナル
700(770 税込)

ハイボール

ジンビーム
角 700(770 税込)

ノンアルコール

スパークリング
テュク ドゥ モンターニュ ロゼ
900(990 税込)

ノンアルコールビール
オールフリー
ノンアルコールカクテル
オレンジラズベリー
700(770 税込)

ソフトドリンク

信州産ストレート 黒ブドウ
完熟もも
自家製ビネガードリンク
700(770 税込)

cafe

コーヒー
水出しアイスコーヒー
紅茶 HOT・ICE
ミルク・レモン・ラズベリー
カフェラテ HOT・ICE
500(550 税込)

手作りドルチェ

本日のドルチェ
黒板メニューになります
800(880 税込)

ドルチェ・ドリンクセット
cafe からお選びください
1000(1100 税込)

バニラのジェラート
600(660 税込)

ワイン リスト

ハウス ワイン

エスト!エスト!!エスト!!! 白

スッキリとしたライトな辛口タイプ

ロッソ・ディ・トスカーナ 赤

程よい酸味とやや軽めのコク

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

おすすめワイン

ヴェルメンティーノ/ ディ サルディーニャ 白

柑橘系の爽やかな酸味とほんのりと感じる塩味

レオポルド ディ テコ 赤

黒い果実の香り、タンニンがしっかりとしたフルボディ

グラス 900(990 税込) テキャンタ 2300(2530 税込) ボトル 4000(4400 税込)

スペシャルセレクト

ファーズ・アイス 白

バニラの中に南国のフルーツの香り シャルドネ 100%

ペッツォーレ 赤

バローロ地区のV・D・T ネッビオーロ 100%

ボトル 6000(6600 税込)

スパークリング

サンテロ ピノ ロゼ 200ml

フレッシュなベリーのと細かな泡立ちの辛口

クウォーターボトル 1500(1650 税込)