

## 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。