

Cena Menu



IL GATTINO

****当店のメニューはすべて税込価格です****
(テイクアウトの場合は別途消費税額が変わります)

GATTINO Set

生ハムと前菜盛り合わせ

新鮮グリーン野菜サラダ

好きなヴェネトピッツア(メニューより一枚)

好きなパスタ(メニューより一皿)

(★は1個 プラス¥110 △は1個マイナス¥110)

好きなドルチェ

下記のドリンク or グラスワイン or 生ビール(グラス)

or ビール中瓶(グラス¥330) or ドライゼロ

(2名様分) ¥5,720

(3名様分 ピッツア・パスタ計3品) ¥8,580

(3名様分 ピッツア・パスタ計2品) ¥7,260

サラダ Set

新鮮ミニサラダ

好きなピッツアまたはパスタ

下記のドルチェとドリンク

(エスプレッソ系ドリンクは除く)

¥2,090

ファミ Set

前菜3種とサラダ盛り合わせ

好きなピッツアまたはパスタ

下記のドルチェとドリンク

¥2,420

コカ・コーラ

ジンジャーエール

シチリアンレモネードソーダ

クランベリーソーダ

ブラッドオレンジジュース

100%ジュース

(赤ぶどう・マンゴー・アップル)

オリジナルコーヒー(お代わり出来ます)

ネルドリップアイスコーヒー

アイスティー(レモン・ミルク・ストレート)

ホットティー(ポット)

エスプレッソ

カプチーノ

カフェラテ (Cold・Hot)

カフェモカ (Cold・Hot)

カフェコンパンナ (Cold・Hot)

パンナコッタ

バイクドチーズ

カッサータ

アイスクリーム

シャーベット

アッフオガート

Pizza alla Veneta

～ヴェネトピッツァ～

「ヴェネトピッツァ」とは……

薄焼きのローマでもない、流行のナポリでもない

北イタリア ヴェネト州発祥のピッツァ!

ヴェネトピッツァの考案者にして、カヴァリエーレ勲章を受章した

”ガブリエレ・マルケジ”先生の流れを汲む、小麦粉のマエストロ

”アッジョ・パオロ”氏より日本人として唯一秘伝のレシピを継承された
シェフがお焼きしています。

小麦粉と大豆粉を使い、風味を最大限に生かした生地にシンプルな具材。

カリカリモチモチの食感とボリュームに舌鼓を打つこと間違いなし!!

他店とは全く違う圧倒的な味をお楽しみ下さい。

ピッツァ ピアンカ (トマトソース無し)

ローズマリーノ (チーズ無し) ……¥792△×3
(ローズマリー・EXオリーブオイル・イタリア塩)

チポツラ ”ヴェネト州名物” ……¥1,540
(玉ねぎクリームソース・モッツアレラ・タマネギ・グラナパダーノ)

クワトロ フォルマッジ ……¥1,815★★
(モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・リコッタ・グラナパダーノ)

ビスマルク ……¥1,870★×3
(モッツアレラ・天狗ベーコン・マッシュルーム・卵・ルッコラ)

ポモドリーニ ……¥1,980★×4
(モッツアレラ・華おとめトマト・バジリコ)

プロシュート エ ルーコラ ……¥2,530★×9
(モッツアレラ・生ハム・ルッコラ)

ポルチーニ ”キングオブピッツァ” ……¥3,960★×23
(ポルチーニクリームソース・モッツアレラ・ポルチーニ・グラナパダーノ)

ピッツァ ロッサ (トマトス有り)

マリナーラ (チーズ無し)¥1,155△△
(にんにく・オレガノ・EXオリーブオイル)

ロマーナ¥1,485
(モッツアレラ・アンチョビ・オレガノ・ワイルドガーリック)

マルゲリータ¥1,485
(モッツアレラ・バジリコ)

ペパロニサラミ¥1,540
(モッツアレラ・ペパロニサラミ)

フンギ¥1,595
(モッツアレラ・色々きのこ)

ナポリターナ¥1,650
(モッツアレラ・アンチョビ・オリーブ)

ジェノベーゼ¥1,705★
(モッツアレラ・エビ6尾・ジェノベーゼソース)

カルツォーネ (包み焼き)¥1,705★
(モッツアレラ・生ハム・リコッタ)

ルーコラ¥1,925★×3
(モッツアレラ・ルッコラ)

プロシュート¥2,035★×4
(モッツアレラ・生ハム)

ガンベレッティ¥2,200★×6
(モッツアレラ・エビ12尾・アンチョビ・にんにく)

Pasta

～ペペロンチーノベース～

オリーブとドライトマトとズッキーニ……………¥1,375

ベーコンと甘いグリーンピースのチーズ味……………¥1,430

エビとたつぱりルッコラのアンチョビ味……………¥1,650

～トマトベース～

アラビアータ(パツネ)……………¥1,100△

バジリコとモッツァレラ……………¥1,265

アマトリチャーナ……………¥1,320

3種オリーブのプッタネスカ……………¥1,419

エビのアラビアータ……………¥1,485

ローズポーク入りボロネーゼ ◆……………¥1,760★

～トマトクリームベース～

真つ黒イカスミ ”当店名物”……………¥1,870★×3

小柱とフレッシュトマトとベビーリーフ ◆……………¥1,892★×3

渡り蟹 (スパゲッティorリゾット) ◆……………¥1,980★×4

～クリームベース～

天狗ベーコンのカルボナーラ……………¥1,628

天狗ベーコンとマッシュルームとほうれん草 ◆…¥1,705★

ゴルゴンゾーラ(パツネ) ◆……………¥1,760★★

小柱と色々きのこ ◆……………¥1,870★×3

◆マークはフエットチーネ or ほうれん草タリアッテッレ
(どちらも生パスタ)に無料で変更出来ます!
プラス¥385ですべてのパスタ大盛り出来ます!

Antipasto *Secondo piatto*

(前菜とメイン料理各種)

- イタリア塩のフライドポテト バルサミコマヨ添え……¥660
天狗ソーセージのソテー(15cm×2本) ……¥660
本日の自家製キッシュ(2ピース) ……¥770
トリッパとギアラのトマト煮 ……¥770
自家製リコッタチーズの生ハム巻き ……¥858
大粒カキの香草バターオーブン焼き(バゲット付) ……¥1,100
エビとマッシュルームのアヒージョ(バゲット付) ……¥1,210
生ハム盛り ……¥1,320
生ハムとモッツァレラまるごと1個 ルッコラ添え ……¥1,760
鍋木(かぶらき)ポークのバルサミコソテー ……¥1,760

Insalata (サラダ各種)

- 新鮮グリーン野菜 ……¥770
新鮮グリーン野菜(自家製リコッタチーズのせ) ……¥825
華おとめトマトとルッコラのビネガードレッシング ……¥935
厚切り天狗ベーコンのソテー添え シーザー風 ……¥1,430

Alcolica (アルコール)

プレミアムモルツ生

グラス (約250ml) . . . ¥ 4 9 5
タンブラー (約350ml) . ¥ 6 0 5
ピルスナー (約500ml) . ¥ 7 3 7
プレミアムモルツ中瓶 . . . ¥ 6 0 5

イタリアビール”モレッティ” . ¥ 6 6 0

ノンアルコールビール”ドライゼロ” . ¥ 4 2 9
”モレッティゼロ” . ¥ 5 3 9

グラススフマンテ (2杯より) . ¥ 7 5 9
グラスワイン (赤・白) . . . ¥ 5 5 0
ワインカラフェ (赤・白 各500ml) . ¥ 1,6 5 0

*ワインリストご希望の方はスタッフまで
常時30種以上ご用意がございます*

レモンチェット ¥ 6 6 0
グラッパ各種 ¥ 6 6 0

Caffe (コーヒー・紅茶)

エスプレッソ ¥ 3 8 5

カプチーノ
カフェラテ (Cold・Hot)
カフェモカ (Cold・Hot)
カフェコンパンナ (Cold・Hot) . 各 ¥ 5 5 0

オリジナルコーヒー (お代わり出来ます)
. . . ¥ 4 9 5

ネルドリップアイスコーヒー . . . ¥ 4 9 5
ホットティー ¥ 5 5 0
アイスティー ¥ 4 1 8

カクテル各種 ¥ 6 6 0

カンパリ (オレンジ・ソーダ)
カシス (オレンジ・ソーダ)
ジントニック ジンバック
ジンリッキー モスコミュール
スクリュードライバー
レモンチェットソーダ
フランドー樽で寝かせた梅酒

角ハイボール . . . ¥ 5 2 8

黒糖焼酎「喜界島」 . . . ¥ 5 5 0

冷酒「武勇」
辛口純米300ml . . ¥ 1,1 5 5

Bevande (ソフトドリンク)

コカ・コーラ
ジンジャーエール
100%ジュース
(赤ぶどう・マンゴー・アップル)
シチリアンレモネードソーダ
クランベリーソーダ . . . 各 ¥ 4 1 8

ブラッドオレンジジュース . . ¥ 5 2 8

Dolce (デザート)

パンナコッタ
ベイクドチーズ
カッサータ
アイスクリーム
シャーベット
アッフォガート
. 各 ¥ 4 8 4