

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)

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ア!

ヴェネトピッツアの考案者にして、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い!!

他店とは全く違う圧倒的な味をお楽しみ下さい。

ピッツア ピアンカ (トマトソース無し)

ローズマリーノ (チーズ無し) ¥770-△×3
(ローズマリー・EXオリーブオイル・イタリア塩)

チポッラ ”ヴェネト州名物” ¥1,496-
(玉ねぎクリームソース・モツツアレラ・タマネギ・グラナパダーノ)

クワトロ フォルマッジ ¥1,716-★
(モツツアレラ・ゴルゴンゾーラ・リコッタ・グラナパダーノ)

ビスマルク ¥1,848-★★
(モツツアレラ・天狗ベーコン・マッシュルーム・卵・ルッコラ)

ポモドリーニ ¥1,969-★★★
(モツツアレラ・華おとめトマト・バジリコ)

プロシート エ ルーコラ ¥2,398-★×7
(モツツアレラ・生ハム・ルッコラ)

ポルチーニ ”キングオブピッツア” ¥2,970-★×13
(ポルチーニクリームソース・モツツアレラ・ポルチーニ・グラナパダーノ)

ピツツア ロッサ (トマトソース有り)

マリナーラ (チーズ無し) ¥1,100
(にんにく・オレガノ・EXオリーブオイル)

ロマーナ ¥1,430
(モツツアレラ・アンチョビ・オレガノ・カラトガーリック)

マルゲリータ ¥1,430
(モツツアレラ・バジリコ)

ペパロニサラミ ¥1,485
(モツツアレラ・ペパロニサラミ)

ジェノベーゼ ¥1,540
(モツツアレラ・エビ6尾・ジェノベーゼソース)

フンギ ¥1,540
(モツツアレラ・色々のこ)

ナポレターナ ¥1,595
(モツツアレラ・アンチョビ・オリーブ)

カルツオーネ(包み焼き) ¥1,650
(モツツアレラ・生ハム・リコッタ)

ルーコラ ¥1,848★★
(モツツアレラ・ルッコラ)

プロシューート ¥1,969★★★
(モツツアレラ・生ハム)

ガンベレッティ ¥2,145★×5
(モツツアレラ・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…………¥1,375

エビとたっぷりルッコラのアンチョビ味…………¥1,551

～トマトベース～

アラビアータ(パン)……………¥1,100△

バジリコとモッツァレラ……………¥1,210

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 ◆……………¥1,595★

～トマトクリームベース～

真っ黒イカスミ “当店名物”……………¥1,650★★★

渡り蟹(スパゲッティorリング) ◆……………¥1,738★★★★

小柱とフレッシュトマトとベビーリーフ ◆……………¥1,782★★★★

～クリームベース～

天狗ベーコンのカルボナーラ……………¥1,518

天狗ベーコンとマッシュルームとほうれん草 ◆…¥1,540

ゴルゴンゾーラ(パン) ◆……………¥1,705★★★

小柱と色々きのこ ◆……………¥1,760★★★

◆マークはフェットチーネ 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¥330ですべてのパスタ大盛り出来ます!

GATTINO Set

生ハムと前菜盛り合わせ
新鮮グリーン野菜サラダ

お好きなヴェネトピッツア(メニューより一枚)

お好きなパスタ(メニューより一皿)

(★は1個 プラス¥110 △は1個マイナス¥110)

お好きなドルチエ

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 ノンアルコールビール

(2名様分)¥5,500

(3名様分 ピザ・パスタ計3品)¥8,250

(3名様分 ピザ・パスタ計2品)¥6,930

サラダSet

新鮮ミニサラダ

お好きなピザまたはパスタ

下記のドルチエとドリンク

(エスプレッソ系ドリンクは除く)

¥1,980

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)

ナ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)

カレルチャペックの紅茶(ポット)

プリモ Set

前菜3種とサラダ盛り合わせ

お好きなピザまたはパスタ

下記のドルチエとドリンク

¥2,310

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

ベイクドチーズ

カッサーータ

アイスクリーム

シャーベット

アッフォガート

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
- トリッパのトマト煮……………¥770
- 自家製リコッタチーズの生ハム巻き……………¥803
- 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
- 生ハムとモッツアレラまるごと1個 ルッコラ添え……¥1,749
- イベリコ豚バックリブのトマト煮込み……………¥1,760
- 鎧木(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……¥1,375

Alcolica (アルコール)

フレミアムモルツ生

グラス (約250ml) ··· ¥ 4 9 5

タンブラー (約350ml) ··· ¥ 6 0 5

ピ尔斯ナー (約500ml) ··· ¥ 7 3 7

フ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) ··· ··· ··· ··· ··· ···

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*

レモンチェッロ ··· ··· ··· ··· ··· ··· ···

グラッパ各種 ··· ··· ··· ··· ··· ··· ···

Caffe (コーヒー・紅茶)

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) ·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 ··· ··· ··· ···

カレルチャベックの紅茶 (ポット) ··· ¥ 5 5 0

アイスティー ··· ··· ··· ··· ··· ··· ···

カクテル各種 ··· ··· ··· ··· ··· ··· ···

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 ジンバッカ

ジンリッキー モスコミュール

スクリュードライバー

レモンチェッロソーダ

フランデー樽で寝かせた梅酒

角ハイボール ··· ··· ··· ···

黒糖焼酎「喜界島」 ··· ··· ···

冷酒「武勇」

辛口純米300ml ··· ···

Bevande (ソフトドリンク)

コカ・コーラ

シンジャーエール

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

プラッドオレンジジュース ··· ···

Dolce (デザート)

パンナコッタ

ベイクドチーズ

カッサーラ

アイスクリーム

シャーベット

アップフォガート

····· 各 ¥ 4 8 4