

Gattaro

TEL 03-3391-2215

3-4-22, Asagaya-Minami, Suginami-ku

Open: 12:00pm-2:00pm/6:00pm-10:30pm

Closed: Wednesdays

Credit Cards Accepted

フードメニュー (Food Menu)

Fast Dishes

- 1. 本日のお魚のカルパッチョ** Honjitsu No Carpaccio
(Today's Carpaccio) ¥ 1200
- 2. パルマ産生ハム (S/L)** Parma San Nama Ham (Small / Large)
(Raw Ham from Parma (Small / Large)) ¥ 800/1500
- 3. 田舎風お肉のパテ (S/L)** Inaka Fu Oniku No Pate (Small / Large)
(Country-Style Meat Pate (Small / Large)) ¥ 450/850
- 4. 自家製フォカッチャ (S/L)** Jikasei Focaccia (Small / Large)
(Homemade Focaccia (Small / Large)) ¥ 200/400
- 5. ピクルス盛り合わせ** Pickles Moriawase
(Assorted Pickles) ¥ 400
- 6. オリーブの実マリネ** Olive No Mi Marine
(Marinated Olives) ¥ 400
- 7. くるみとパルメザンチーズを入れたグリーンサラダ**
Kurumi To Parmesan Cheese Wo Ireta Green Salad
(Green Salad with Walnuts and Parmesan Cheese) ¥ 680

Main Dishes

- 8. 黒毛和牛上クリのグリル ルーコラのサラダとバルサミコソース**
Kuroge Wagyu Jou Kuri No Grill, Rucola No Salad To Balsamic
Sauce (Grilled Japanese Beef Shoulder, Served with Rocket Salad
And Balsamic Sauce) ¥ 2980
- 9. 松坂ポーク肩ロースと色々お野菜のロースト**
Matsuzaka Pork Kata Rosu To Oyasai No Roast (Roasted
Matsuzaka Pork Shoulder Loin With Various Vegetables) ¥ 2200
- 10. ヒグマすね肉のペポーソ タレツジョのせ**
Higuma Suneniku No Peposo, Taleggio Nose
(Brown Bear Shank Meat Peposo (Stewed with Red Wine and
Peppers) Topped with Taleggio Cheese) ¥ 1600
- 11. 本日のお魚とお野菜のポアレ トマトを入れた焦がしバターソース**
Honjitsu No Osakana To Oyasai No Poiret, Tomato Wo Ireta
Kogashi Butter Sauce (Today's Fish And Vegetables Poiret,
Browned Butter Sauce with Tomatoes) ¥ 2100
- 12. フランス産鴨胸肉とお野菜のロースト赤ワインソース**
France San Kamo Muneniku To Oyasai No Roast, Aka Wine Sauce
(Roasted French Duck Breast and Vegetables with Red Wine
Sauce) ¥ 2600

Pastas and Risottos

- 13. トマトとバジルのスパゲッティ** Tomato To Basil No Spaghetti
(Tomato and Basil Spaghetti) ¥ 900
- 14. ボロネーゼの手打ちタリアテッレ**
Bolognese No Teuchi Tagliatelle
(Homemade Tagliatelle Bolognese) ¥ 1400
- 15. サルディーニャ風ボットアルガのスパゲッティ**
Sardinia Fu Bottarga No Spaghetti
(Sardinian Style Bottarga Spaghetti) ¥ 1800
- 16. 活サザエを使ったジェノバ風リングイネ**
Iki Sazae Wo Tsukatta Genova Fu Linguine
(Pesto Linguine with Fresh Turban Shell) ¥ 1580
- 17. スカンピ (手長エビ) のトマトクリームソースリングイネ**
Scampi No Tomato Cream Sauce Linguine
(Tomato Cream Sauce Linguine with Prawns) ¥ 1900

- 18. 夏トリュフのスパゲッティ** Natsu Truffle No Spaghetti
(Summer Truffle Spaghetti) ¥ 1600
- 19. ズワイガニとカニミソのペペロンチーノスパゲッティ**
Zuwaigani To Kanimiso No Peperoncino Spaghetti
(Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino with Snow Crab and Crab
Meat) ¥ 1000
- 20. 濃密たまごを使ったカルボナーラスパゲッティ**
Nomitsu Tamago Wo Tsukatta Carbonara Spaghetti
(Carbonara Spaghetti with Dense Eggs) ¥ 1200
- 21. パルメザンチーズのリゾット** Parmesan Cheese No Risotto
(Parmesan Cheese Risotto) ¥ 1100
- 22. エビのトマトクリームソース** Ebi No Tomato Cream Sauce
(Shrimps with Tomato Cream Sauce) ¥ 1300

Side Dishes

- 23. 真蛸のカルパッチョ** Madako No Carpaccio
(Common Octopus Carpaccio) ¥ 1000
- 24. 鮎のコンフィ** Ayu No Confit (Ayu (Sweet Fish) Confit) ¥ 780
- 25. チキン砂肝のサラダ ポーチドエッグのせ**
Chicken Sunagimo No Salad, Poached Egg Nose
(Chicken Gizzard Salad Topped with a Poached Egg) ¥ 900
- 26. 焼き野菜盛り合わせ** Yaki Yasai Moriawase
(Grilled Vegetable Sampler) ¥ 1000
- 27. チーズいろいろ5種盛り合わせ**
Cheese Iroiro Goshu Moriawase
(Cheese 5 Kinds Sampler) ¥ 1500
- 28. ほたて貝柱といろいろきのこのソテー**
Hotate Kaibashira To Iroiro Kinoko No Sautee
(Sauteed Scallops and Various Mushrooms) ¥ 1380

<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

Chicken Pork Seafood Vegetables Flour
 Beef Fish Egg Dairy Products Spicy

協力: **なみじゃない、杉並!**
中央線あるある PROJECT

EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO

29. 活メ穴子とフォアグラのポアレ赤ワインソース

Iki Shime Anago To Foie Gras No Poiret, Aka Wine Sauce

(Fresh Conger and Foie Gras Poiret with Red Wine Sauce) ￥1980



30. 牛スジと茄子の煮込み オーブン焼き

Gyusuji To Nasu No Nikomi, Oven Yaki

(Beef Tendon and Eggplant Stew, Oven-Grilled) ￥780



31. うさぎモモ肉と季節野菜のフリット

Usagi Momoniku To Kisetu Yasai No Fritto

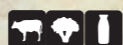
(Rabbit Thigh and Seasonal Vegetables Fritter) ￥1100



32. トリッパのトマト煮込み モッツァレラ入り

Torippa No Tomato Nikomi, Mozzarella Iri

(Tripe and Tomato Stew with Mozzarella Cheese) ￥850



33. ランプレドットの煮込み 屋台風パニーノ仕立て

Lampredotto No Nikomi, Yatai Fu Panino Jitate

(Lampredotto Stew with Panino) ￥700

34. とうもろこしのフリット

Tomorokoshi No Fritto (Corn Fritter) ￥500



35. 会津産馬肉のカルパッチョ 夏トリュフのせ

Aizusan Baniku No Carpaccio Natsu Truffle Nose (Aizu-Producing

Horse Carpaccio Topped with Summer Truffles) ￥1500

36. 北海道産モッツァレラとフルーツトマトの冷たいフェデリーニ

Hokkaidosan Mozzarella To Fruit Tomato No Tsumetai Fedelini

(Cold Fedelini with Hokkaido-Producing Mozzarella and Fruit

Tomato) ￥1200



37. 溺れダコ 夏野菜と蛸のトマト煮

Oboredako Natsu Yasai To Tako No Tomato Ni (Polpo Affogato

(Tomato Stewed Summer Vegetables and Octopus) ￥1480



38. 自家製ツナと白インゲン豆、からすみの前菜

Jikasei Tuna To Shiro Ingen Mame, Karasumi No Zensai

(Appetizer of Homemade Tuna, White Kidney Beans and Dried

Mullet Roe) ￥890



ドリンクメニュー (Drink Menu)

Beers

39. 生ビール キリンハートランド

(Draught Beer Kirin Heartland) ￥580

40. モレッティ (Moretti) ￥700

Cocktails

41. キールロワイヤル (Kir Royal) ￥700

42. ミモザ (Mimosa) ￥700

43. ベリーニ (Bellini) ￥700

44. キール (Kir) ￥700

45. スプリッツァー (Spritzer) ￥700

46. オペレーター (Operator) ￥700

47. カーディナル (Cardinal) ￥700

48. ティント・デ・ベラーノ (Tinto De Berano) ￥700

49. キティ (Kitty) ￥700

Homemade Liquors

50. 嫁の梅酒 (ストレート/ロック/水割り/ソーダ割り)

(Plum Wine

(Straight / on the Rock / with Water / with Soda) ￥550

51. リモンチェッロ (ストレート/ロック/ソーダ割り)

(Limoncello (Straight / on the Rock / with Soda) ￥550

52. サングリア (Sangria) ￥550

Non-Alcoholic Beverages

53. 自家製はちみつレモン (水/ソーダ割り)

Jikasei Hachimitsu Lemon (Mizuwari / Sodawari)

(Homemade Honey Lemon (with Water / with Soda)) ￥480

54. シチリア産ブラッドオレンジジュース

(Sicilian Blood Orange Juice) ￥450

55. ジンジャーエール (Ginger Ale) ￥400

56. ライムソーダ (Lime Soda) ￥400

57. ウーロン茶 Oolong Cha (Oolong Tea) ￥400

58. ピーチネクター (Peach Nectar) ￥400

59. サンペレグリーノ (San Pellegrino) ￥600

60. アクアパンナ (Acqua Panna) ￥600