

ALCUNI NOSTRI FORNITORI

PANE COMUNE Farina del mio sacco
PASTA Gerardo Di Nola, Benedetto Cavalieri, Garofalo
CARNE E POLLAME L'Annunciata e Ercole Villa, Miroglio
PESCE Adc
ORTO-FRUTTA Todisco
SALUMI Palmieri
LATTICINI DI BUFALA Lombardi e Sorrentina
TE' E TISANE Dammann, Hampstead, Twinings
CIOCCOLATO Valrhona
GELATO SFUSO Nonno Grasso

Le piante del nostro piccolo dehors sono curate
da Stefano Massimello, giovane giardiniere evoluto di Milano

GATTO'
ROBE & CUCINA
via Castel Morrone 10, 20129 Milano
tel./ fax. +39 (02) 70006870
www.gattomilano.com
e-mail: mariomartinetti@martinetticonsulting.com



a cena stasera
venerdì 9 novembre

ariadautunno

Gattò in poche parole

Il nostro menu parte dalla qualità e dalla freschezza quotidiana degli ingredienti, si evolve insieme al cammino delle stagioni e si fonda sull'interpretazione di piatti saporiti ma semplici e leggeri, da mangiare tutti i giorni.

Questa scelta "casalinga" fa sì che il nostro menu cambi un po' ogni giorno sia per numero che tipo di piatti; la cucina apre alle 19:30 e chiude alle 22:45, ma vi preghiamo di perdonarci se non tutti i piatti saranno disponibili fino alla fine.

Avviso ai napoletani: alcuni piatti hanno origine a Napoli ma sono stati un po' rielaborati, non li troverete fatti come da mamma, ma il profumo di Napoli è un po' dappertutto.

Il "ridotto" (lo spazio ex agenzia di viaggio) dalle 18:30 alle 21:00 diventa **arigattò**, la nostra "**s'cicchetteria**", dove è possibile arricchire l'aperitivo con sfiziose monoporzioni mediterranee oppure mangiare qualcosa dal ristorante in modo veloce, semplice ed economico, prima di andare al cinema o a teatro.

Nel ridotto ogni settimana, di lunedì, dalle 20:00 alle 21:00 ospitiamo un **concerto dal vivo** di giovani musicisti italiani e stranieri, con ingresso libero e cibo offerto durante l'aperitivo dalle 19 alle 20.

La boutique ha cambiato pelle e non è più continua ma funziona con stiliste che a rotazione vendono le loro collezioni in giornate dedicate secondo un calendario comunicato sui nostri social media.

Seguiteci sul sito www.gattomilano.com e sui nostri account di Facebook, Instagram e Twitter, vi terremo informati su tutte le nostre attività.

OVERTURE

Gattò-mouche ♥ il nostro gattò, sfornato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola fresca affumicata di bufala) (€) 10

Deep Purple ♥ parmigiana leggera di melanzane cotte in forno, salsa di pomodoro e mozzarella di bufala (€) 11

L'eleganza della ricciola filetti di ricciola fresca mediterranea marinata in carpione, servita con un'insalata di puntarelle e pecorino romano (€) 13

Giro di conchiglia capesante fresche brasate servite con una crema di fagioli rossi, miele e rosmarino (€) 14

C'E PASTA PER TE

Arragusado mio ♥ fusilli Benedetto Cavalieri conditi con il ragù rosso napoletano preparato secondo la nostra ricetta di famiglia con un pezzo intero di manzo e salsa di pomodoro, cotti a lungo per ore "pippiando" fino a sbriciolarsi (€) 14

Polpo vincente scialatielli di pasta fresca fatta in casa conditi con un ragù di polpo mediterraneo e pomodoro (€) 15

Rue de Ravioli ♥ raviolini freschi di semola fatti in casa ripieni di cime di rapa, conditi con un sauté bianco di vongole veraci e i nostri pomodorini datterino disidratati (€) 16

Johnny Guitar spaghetti freschi fatti in casa alla chitarra conditi con una spadellata di funghi freschi porcini e finferli ed una grattata di pecorino romano (€) 17

Le nostre materie prime

Utilizziamo solo olio extra vergine d'oliva abruzzese, che è anche in vendita in bottiglie da 50 cl.

I latticini sono di bufala e arrivano dalla Campania freschi di giornata e controllati da un laboratorio autorizzato, titolato a certificare il DNA delle bufale e l'idoneità sanitaria del latte primo trasformato ai sensi del Reg. CE 852/04.

La pasta di grano duro viene da Maglie e Gragnano, quella fresca è fatta da noi

(*) La carne di manzo è Fassona di razza piemontese oppure Blonde d'Aquitaine, il pollame è di allevamento rurale e viene da Villanova d'Asti, il vitello è piemontese, l'agnello toscano, il maialino da latte sardo e il maiale mantovano. I prodotti ittici sono sempre freschi, tranne i cefalopodi e i crostacei, che possono anche essere decongelati; il crudo di mare fresco viene da noi prima abbattuto di temperatura, come previsto dalla normativa europea RE 853/2004.

(**) Tranne il gelato sfuso del nonno grasso, tutti i dessert sono di nostra produzione (tortine, dolci, biscotti, piccola pasticceria, sorbetti, gremolate e semifreddi).

Abbiamo piatti senza glutine per ogni portata e secondo le disposizioni del Reg. CE 1169/2011 è disponibile l'elenco degli allergeni e degli additivi, di cui è segnalata la presenza in ogni piatto con (°)

Quasi tutti i nostri piatti vengono decorati o arricchiti con spezie aromatiche, che possiamo omettere su richiesta

FUORI I SECONDI (*)

Marlon Branzo branzino mediterraneo cotto in forno, servito con cavolfiori colorati cotti a vapore, mollica frita e panna acida (€) 20

Totanic totanetti sbollentati e rifini croccanti, serviti con una spadellata di cime di rapa e una quenelle di ricotta fresca di bufala (€) 21

Il Signore degli Agnelli ♥ costolette di agnello marinate e servite con carciofi fritti ed uno chutney piccante di zucca (€) 23

Punta di sfondamento punta di petto di vitello marinato (con senape, miele, anice, bacche di ginepro e zenzero), cotto a bassa temperatura e servito con una crema di patate e zenzero caramellato (€) 23

DOLCE STILNOVO (**)

Festa di Moro tre cioccolatini fondenti (arancia, ganache e moretto al croccante) e una frollina con crema pasticceria al limone (€) 5

A Clockwork Orange mousse di ricotta dolce di pecora con composta di arance fatta in casa (€) 6

Jacques Tati'n ♥ tarte tatin di mele servita calda con gelato di crema (€) 7

Paradise regained tortino paradiso con crema pasticceria (€) 7

Biko ♥ tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido, servito caldo con gelato di pistacchio (€) 8

Qualche informazione pratica

Atmosfera, accoglienza, coperto (e l'occasionale "teatrino" famigliare) 2,50 euro

Il numero rosso accanto al piatto indica il prezzo in euro

Il ♥ indica i nostri piatti storici più amati

Emettiamo automaticamente la ricevuta fiscale, dopo aver portato a tavola un pre-conto che funge da controllo: chi desidera la fattura è pregato di chiederla con il conto, fornendo cortesemente i dati fiscali

Per legge all'interno non è consentito fumare

Mangiando all'esterno raccomandiamo di tenere le borse sempre sotto controllo, anche utilizzando

il gancio posto sotto il tavolo, nonostante il locale sia sotto videosorveglianza, passano ogni tanto mani leste

A pranzo il menu è più "sportivo" e cambia tutti i giorni

La connessione Wi-Fi è gratuita: VodafoneGattomilano password: Gattomilano.2004