

## LE NOSTRE MATERIE PRIME

Utilizziamo solo olio extra vergine d'oliva abruzzese o campano.

I latticini sono di bufala e arrivano 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 scongelati; 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

Gattò aderisce al "Sustainable Restaurants Project di Friend of the Sea



## ALCUNI NOSTRI FORNITORI

**PANE COMUNE** Farina del mio sacco

**PASTA** Gerardo Di Nola, Benedetto Cavalieri, Felicetti, 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, Twining's, Diemme

**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](http://www.gattomilano.com)

e-mail: [mariomartinetti@martinetticonsulting.com](mailto:mariomartinetti@martinetticonsulting.com)



a cena stasera  
martedì 21 maggio

sentorediprimavera?

## 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 e boutique) 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.

## OVERTURE

**Gattò-mouche** ♥ il nostro gattò, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola fresca affumicata di bufala) (°) 11

**Terapia d'orto** ♥ la nostra "vignarola", spadellata di pisellini, fave, carciofi, piattoni verdi e bianchi, accompagnata dalla nostra bottarga fresca di ricciola e una grattata di pecorino romano (°) 13

**Giro di conchiglia** capasanta fresca scottata con guanciale di Amatrice e servita con funghi chiodini saltati in padella e polentina bianca (°) 14

**Polpo di sole** polpo mediterraneo bollito e condito con olio e limone, servito con soncino e la nostra giardiniera di sott'olio e.v. d'oliva (°) 15

## C'E PASTA PER TE

**Arragusado mio** ♥ mezzi rigatoni Benedetto Cavalieri condite 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

**Ondata di piacere** maccheroncini di pasta fresca fatta in casa al ferro, conditi con un ragù di calamaretti e ceci (°) 15

**Cappelletto di prete** ♥ cappelletti di pasta fresca fatta in casa ripieni di vitello brasato, conditi con una spadellata di asparagi bianchi, pesto di prezzemolo, salsa teriyaki e fiocchi di katsuobushi (tonnetto bianco essiccato, fermentato ed affumicato) (°) 16

**Johnny Guitar** spaghetti di pasta fresca all'uovo fatta in casa alla chitarra conditi con una spadellata di cime di rapa e gamberoni crudi (°) 17

## Qualche informazione pratica

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

Il numero rosso accanto al piatto indica il prezzo in euro

Il ♥ indica i nostri piatti storici più amati

Il simbolo (°) indica la presenza di allergeni, la cui carta è disponibile su richiesta; molti nostri piatti sono frequentemente arricchiti con un battuto crudo di odori o spezie fresche, segnalare se indesiderati

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

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

Seguiteci sul sito [www.gattomilano.com](http://www.gattomilano.com) e sui nostri account di Facebook, Instagram e Twitter

## FUORI I SECONDI (\*)

**Punta di sfondamento** punta di petto di vitello cotto in forno a bassa temperatura, servito con cavolo rosso marinato e i nostri carciofini sott'olio e.v. d'oliva (°) 21

**Oci Cernia** filetti di cernia pescata nel mediterraneo cotta sulla piastra e servita con pomodorini datterino disidratati in casa e tarassaco ripassato (°) 23

**Tonno ristoratore** ♥ guancia di tonno fresco scottato sulla piastra al sesamo e servito con un'insalata di fagiolini, rucola e menta (°) 24

**T'amo, o pio bove** ♥ filetto di manzo Blonde d'Aquitaine cotto a piacere e servito con una caponatina di patate, peperoncini verdi dolci e cipollotto fresco (°) 25

## DOLCE STILNOVO (\*\*)

**Fiat Crema** cremoso di mascarpone con composta di mirtilli e pistacchi caramellati (°) 6

**Misfatto bianco** bavarese di ricotta dolce con cuore di composta di lamponi (°) 7

**Jacques Tati'n** ♥ tarte tatin di mele e fragole, servita calda con panna montata fatta in casa (°) 8

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

## Qualche informazione pratica

Emettiamo automaticamente lo scontrino 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 necessari per la fatturazione elettronica

Una mancia per lo staff è gradita, se meritata

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

La connessione Internet Wi-Fi è gratuita: Gattomilanoclienti password: Gattomilano2019