

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 23:15, 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 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.

Seguitemi sul sito www.gattomilano.com e sui nostri account di Facebook e Instagram. La connessione Internet Wi-Fi è gratuita: Gattomilanoclienti password: Gattomilano2019

OVERTURE

Gattò-mouche ♥ ❁ il nostro gattò, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con latte, burro, mozzarella e provola fresca affumicata di bufala) (€) 12

Cavoli Nostri ♥ sformatino di cavolfiore e ricotta cotto in forno, servito con un battuto di pomodori secchi messi sott'olio e.v., acciughe e mollica croccante (€) 13

Scarolatella pizzetta ripiena di scarola saltata con uvetta, pinoli, olive e un filo di acciuga (€) 13

Fresco di Lama carpaccio di Fassona piemontese con insalata di puntarelle e acciughe e nocciole (€) 15

C'E' PASTA PER TE

Arragusado mio ♥ rigatoni Benedetto Cavalieri al nostro ragù rosso napoletano fatto secondo la ricetta di famiglia con un pezzo intero di manzo cotto in salsa di pomodoro "pippiando" per dieci ore fino a sbriciolarsi (€) 14

Pasta Diva ♥ paccheri Gerardo di Nola con una crema di ricotta di bufala, colatura di alici e mollica croccante (€) 15

Rue de Ravioli ❁ ravioli di farina di semola fatti in casa ripieni di ricotta e fichi mantecati con burro, salvia e granella di pistacchio (€) 15

Rosso di sera ❁ riso Carnaroli mantecato a risotto con barbabietola e una fonduta di parmigiano reggiano (€) 15

Qualche informazione aggiuntiva

Atmosfera, accoglienza, coperto 2,50 euro.

Il numero rosso accanto al piatto indica il prezzo in euro.

Il ♥ indica i nostri piatti storici più amati, ❁ indica i nostri piatti vegetariani.

Il simbolo (€) indica la presenza di allergeni, la cui carta è disponibile su richiesta; alcuni piatti sono spesso arricchiti con un battuto crudo di odori o spezie fresche, segnalare se indesiderati.

A pranzo il menu è più "sportivo".

Free Internet WI-FI connection: Gattomilanoclienti password: Gattomilano2019

FUORI I SECONDI

Khadi ♥ polpettone di polpa scelta di manzo e vitello al profumo di curry con purea di patate (€) 22

Lou Baccalou ♥ baccalà mantecato ala provenzale in olio, latte e patate ma senz'aglio, servito con cime di rapa (€) 23

Vanvitello filetto di vitello nostrano servito con zucca al forno e mostarda di frutta (€) 24

Tonno ristoratore ♥ tonno bianco "alalunga" scottato sulla piastra, servito con scarola saltata con uvetta, olive, pinoli e un filo di acciuga (€) 25

CONTORNO AL FUTURO (€) 6

Un contorno a scelta tra quelli qui elencati: ❁_cime di rapa saltate in padella, scarola ripassata, cavoli colorati al burro e rosmarino, zucca al forno, patate novelle al forno

DOLCE STILNOVO (**)

Lovin' Spoonful ❁ mousse di cioccolato fondente con uva sciropata in casa (€) 7

Paradise Regained ❁ tortino paradiso fatto con farina di mandorle, servito con una crema inglese (€) 7

A ciascuno il suo ❁ cannoli siciliani da riempire con ricotta dolce, scaglie di cioccolato, ciliegie candite e granelle (€) 7

Pesca benefica ❁ tortino morbido di pesche e mandorle servito con crema pasticcera (€) 7

Jacques Tati'n ♥ ❁ la nostra tarte tatin di mele servita calda con gelato di crema (€) 8

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

Questioni pratiche

Fino a nuove disposizioni governative vi preghiamo di aiutare il nostro staff a rispettare le misure di controllo e distanziamento previste dalla normativa anti Covid19

Per legge all'interno non è consentito fumare

Emettiamo automaticamente lo scontrino fiscale, dopo aver portato a tavola un pre-conto che funge da controllo, per avere la fattura chiederla con il conto, fornendo i dati fiscali per la fatturazione elettronica

Una mancia per lo staff è gradita, se meritata

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, ogni tanto passano mani leste