



Gatto

Gattò a casa vostra

GATTO'

ROBE & CUCINA

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

www.gattomilano.com



GATTO - BOTTEGA

Sardine **La belle Iloise**

- all'olio di oliva e al limone **7**
- all'olio di Nizza **7**
- all'olio di oliva e pepe verde **7**
- alla salsa Pitomail **7**
- all'olio di oliva Saint-Georges **7**
- al timo, limone e pepe Timut **7**
- alla tapenade di olive nere **7**
- alla Luzienne al peperoncino di Espelette e prosciutto di Bayonne **7**
- ai due peperoncini **7**
- all'olio di oliva, spezie e peperoncini **7**

IDEE REGALO E PRELIBATEZZE

1 mazzo di carte napoletane **6**

Bancaletto con sardine miste (4 conf. da 115 gr) **29**

Porta Bijoux di cartoncino con nastro di raso incorporato + 1 vasetto di foie gras entier di anatra (190 gr) **39**

Porta pane lavabile con sardine miste (6 conf. da 115 gr) **45**

Cassa di legno con confezione di Foie gras vasetto (190 gr) e vino passito "Monbazillac" **55**

Cappelliera in cartoncino con nostro di raso incorporato con interno oro lucido + 1 bloc di foie gras di anatra (65 gr) + 1 patè anatra + 1 bloc di foie gras di oca + 1 patè Delice lattina (70 gr) + 1 rilette d'oca lattina (130 gr) + 1 bottiglia (37.5 cl) di vino passito "Domanine de Cauhapè" **55**

Cassa di legno con confezione di Foie gras vasetto (190 gr) e vino vendemmia tardiva "Simphonie de Novembre" **69**

Svuota tasche o porta pane lavabile + 1 vasetto di foie gras di anatra (140 gr) + 1 bloc di foie gras di anatra lattina (130 gr) + 1 patè di fegato di anatra lattina (130 gr) + 1 patè di anatra vasetto (180 gr) **79**

Cappelliera in cartoncino con nostro di raso incorporato con interno paglietta + 1 foie gras di anatra vasetto (140 gr) + 1 bloc di foie gras di anatra lattina (130 gr) + 1 foie gras ai fichi lattina (200 gr) + 1 patè di fegato di anatra lattina (130 gr) + 1 bottiglia (37.5 cl) di vino passito "Ballet d'Octobre" **90**

Abbiamo anche una selezione delle famose "CERAMICHE DI SOLIMENE" di Vietri sul mare (i piatti che utilizziamo noi), che potete passare a vedere di persona dalle 12.00 alle 18.00, tutti i giorni, oltre alle immagini che potete trovare sui nostri account social.

Qualche informazione integrativa

Il numero rosso accanto al piatto indica il prezzo in euro

Le sardine sono in confezioni da 115 gr e sono de "La belle Iloise", gli altri prodotti del reparto "idee regalo e prelibatezze" sono di Latitude
Immagini disponibili sui nostri account di Facebook, Instagram



“LA CARTA”

GATTONOMIA (gastronomia mediterranea)

Napo-tapas (€)

La nostra giardiniera di verdure fresche sott'olio e.v. 4

2 crocchette di pasta e patate 5

4 crocchette di baccalà 6

4 polpettine di manzo al sugo di pomodoro 6

OVERTURE

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

Scarolatella ♥ pizzetta ripiena di scarola saltata con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga (€) 11

Mare Nostrum insalata di gamberi, puntarelle, pomodorini disidratati, sedano e olive taggiasche (€) 14

C'E' PASTA PER TE

Rue de Ravioli ❁ ravioli di magro (250 gr, due porzioni) (da cuocere a casa) con la loro salvia (€) 14

Arragusado mio ♥ paccheri Gerardo di Nola (500 gr) (da cuocere a casa) con un vasetto del nostro ragù rosso napoletano (250 gr) preparato con biancostato di manzo e salsa di pomodoro, cotto a lungo per ore “pippiando”, fino a sbriciolarsi (€) 15

Genova per noi ♥ paccheri Gerardo di Nola (500 gr) (da cuocere a casa) con un vasetto del nostro ragù bianco napoletano, la genovese (250 gr), preparato con biancostato di manzo e cipolle dorate, cotte a lungo, per ore, fino a diventare una crema (€) 15

FUORI I SECONDI

Khadi ♥ polpettone di polpa scelta di manzo e vitello con carciofi (€) 17

Miseria e nobiltà ♥ salsiccia punta di coltello napoletana, con cime di rapa spadellate (€) 17

Lou Baccalou ♥ baccalà alla provenzale (mantecato con olio e.v., latte e patate ma senz'aglio), servito con scarola spadellata con uvetta, pinoli, olive e un filo di acciuga (€) 19

CONTORNO AL FUTURO (€) 5

uno a scelta tra: cime di rapa o scarola ripassata o carciofi
(ogni giorno possiamo avere qualche variazione, chiedete)

DOLCE STILNOVO

Jacques Tati'n ♥ tarte tatin di mele (€) 6

L'è Nadal, ciumbial! panettone con crema di mascarpone al profumo d'acqua di fiori d'arancio (€) 6

DOLCETTI E SFIZI

Pan brioche con crema di marroni (€) 4

Cracker di farine integrali al sesamo e sale Maldon (€) 4

Croccante alle mandorle o nocciole (€) 5

Struffoli napoletani (€) 5

Pandorino o panettoncino monoporzione (€) 5



ISTRUZIONI per la preparazione del nostro ASPORTO.

Le crocchette e le polpettine si possono scaldare in un forno preriscaldato ventilato a 180 gradi per 10/15 minuti.

Gattò e scarola sono da scaldare in un forno preriscaldato ventilato a 180 gradi per 10/15 minuti.

L'insalata di gamberi è pronta per essere mangiata.

I nostri primi vanno cotti come una comunissima pasta (meglio con cottura al dente) e finiti di mantecarli nella padella in cui si è riscaldato il sugo fornito da noi.

I nostri secondi vengono consegnati sottovuoto: per rigenerarli vi basterà preparare una pentola di acqua bollente e lasciarli immersi nella loro confezione per 15 minuti, una volta scaldati sarà sufficiente metterli nel piatto assieme al loro contorno caldo ed il gioco è fatto.

Per chi volesse baccalà e salsiccia possono anche essere rigenerati in una padella calda con un filo d'olio.

La nostra tarte tatin va scaldata in forno preriscaldato ventilato a 180 gradi per 10/15 minuti.

Il panettone si mangia con le mani!

Et voilà, buon appetito, più complicato a dirsi che a farsi!

MODALITA' D'ORDINE PER L'ASPORTO

In questo periodo siamo sempre aperti

Orario del servizio di asporto: 12:00 - 18:00

Ordini diretti per consegne a domicilio: [tel. 02 70006870](tel:0270006870) entro le 12:00

Sarà comunicato l'orario di ritiro

(specificare se occorrono posate, pane e condimenti)

Pagamento per contanti, bancomat, carte di credito o con Satispay

Chi desidera la fattura è pregato di chiederla all'ordine fornendo tutti i dati, altrimenti sarà automaticamente emesso lo scontrino fiscale.