

Ogni giorno abbiamo un piatto extra fuori menu che trovate scritto sulla lavagna all'ingresso e vi viene proposto dal cameriere al tavolo

Il ♥ indica un nostro piatto storico particolarmente amato, 🌱 i piatti vegetariani.

Il numero in rosso accanto al piatto e alla bevanda indica il prezzo in euro e include coperto e servizio.

È disponibile la lista degli allergeni presenti nei piatti (*)

Molti nostri piatti sono frequentemente arricchiti con un battuto crudo di odori o spezie fresche, segnalare se indesiderati.

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.

Chi desidera la fattura è pregato di chiederla al momento del conto, prima dell'emissione dello scontrino, che una volta emesso non può essere stornato.

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.

connessione wi-fi: *Gattomilanoclienti*
password: *Gattomilano2019*

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

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



GATTO'

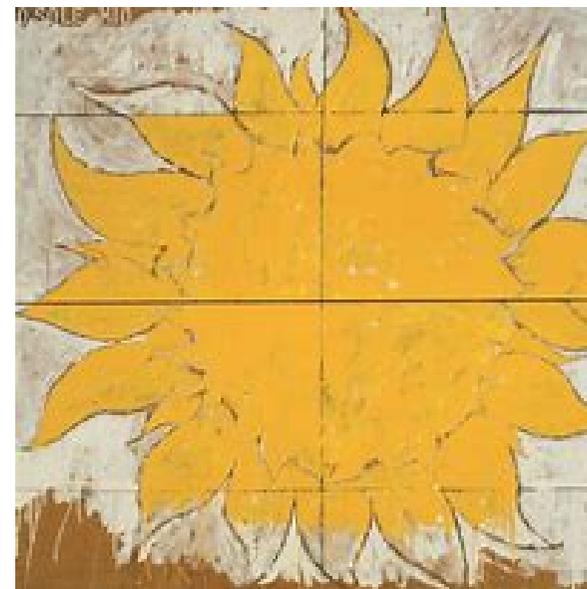
ROBE & CUCINA

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

www.gattomilano.com

e-mail: info@gattomilano.com



"L'unica costante nella vita è il cambiamento"
(Eraclito)

A PRANZO OGGI

I nostri piatti storici più nuove proposte, anche più economiche, per combattere la crisi

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

Promenade des Anglais ♥ ❁ ricca insalata mista provenzale con tonno, uova, patate, fagiolini e un filo di acciuga (€) 13

Scarolatella ♥ pizzetta ripiena di scarola saltata in padella con uvetta passa, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga (€) 13

Deep Purple ♥ ❁ parmigiana leggera di melanzane cotte in forno, salsa di pomodoro e mozzarella fiordilatte (€) 13

Arragusado mio ♥ paccheri Gerardo di Nola 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

Genova per noi 🎵 ♥ ziti di Gragnano al nostro ragù bianco alla genovese, preparato con cipolle dolci e un pezzo intero di manzo cotti a lungo insieme fino a diventare una crema (€) 14

Khadi ♥ polpettone di polpa scelta di manzo e vitello cotto in forno al profumo di curry, servito con patate al forno (€) 17

Lou Baccalou ♥ baccalà mantecato alla provenzale con olio e.v., latte e patate ma senz'aglio, servito con peperoncini verdi dolci cotti in forno (€) 18

Vegetando ❁ scarola ripassata o cime di rapa spadellate o peperoncini verdi dolci (€) 6

Per chi suona la Campania ♥ ❁ mozzarella di bufala (125 gr.) (€) 6

Firticchio ❁ semifreddo di torroncino o di crema e caffè (€) 6

Jacques Tati'n ♥ ❁ la nostra tarte tatin di mele servita calda con gelato di crema (€) 6

Biko ♥ ❁ tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido, servito caldo con gelato di pistacchio (€) 7

Acqua minerale 50 cl. 2, 75 cl. 3, Bicchiere di vino di etichetta da 6, Birra bottiglia 5, Birra Spina 6, Bibite da 3.50 a 4,00, Caffè 1

GATTO' A CASA TUA

Se volete portare il nostro cibo a casa per cena abbiamo pensato di aggiungere, oltre all'intero menu di pranzo, alcuni piatti da concludere a casa vostra, che vi diamo impostati e voi dovete solo terminarne la cottura o scaldare (verrà allegato un foglietto di istruzioni).

Arragusado mio ♥ un vasetto (per due persone) del nostro ragù rosso napoletano (€) 8

Genova per noi 🎵 ♥ un vasetto (per due persone) del nostro ragù bianco "genovese" (€) 8

Cannellini al vento zuppetta (per due persone) di fagiolini cannellini e scarola (€) 10

Lenticchie a contatto zuppetta (per due persone) di lenticchie e spinacino fresco (€) 10

Trippa d'assalto trippa mista alla napoletana cotta con carote, sedano, cipolla e pomodoro (da scaldare sottovuoto così com'è) (€) 12

Norwegian Food 🎵 un trancio di salmone fresco fornito sottovuoto con salsa yuzu e riso bianco per sushi (da cuocere in acqua calda così com'è) (€) 13

Crosta azzurra un filetto di branzino mediterraneo spinato e pulito, in crosta di erbe e sapori fornito sottovuoto con carciofi spadellati (da aprire e cuocere in forno) (€) 14

Cheek-to-Cheek ganascino di vitello cotto sottovuoto a bassa temperatura, servito con una purea di patate al profumo di limone (da scaldare così com'è) (€) 15

Chiedete anche il piatto del giorno

BUON APPETITO

GATTO' A CASA TUA

ISTRUZIONI PER L'USO

Arragusado mio ♥ un vasetto (per due persone, circa 300 gr) del nostro ragù rosso napoletano (€) 8

Il nostro ragù va semplicemente scaldato in una padella e mantecato con la pasta, a piacere rifinire con formaggio grattugiato.

Genova per noi 🎵 ♥ un vasetto (per due persone, circa 300 gr) del nostro ragù bianco "genovese" (€) 8

Il nostro ragù va semplicemente scaldato in una padella e mantecato con la pasta, a piacere rifinire con formaggio grattugiato.

Cannellini al vento zuppeta (per due persone, circa 500 gr) di fagiolini cannellini e scarola (€) 10

La nostra zuppeta va semplicemente scaldata in un tegamino ed eventualmente rifinita con un filo di olio crudo, pepe e formaggio grattugiato.

Lenticchie a contatto zuppeta (per due persone, circa 500 gr) di lenticchie e spinacino fresco (€) 10

La nostra zuppeta va semplicemente scaldata in un tegamino ed eventualmente rifinita con un filo di olio crudo, pepe e formaggio grattugiato.

Crosta azzurra un filetto (160 gr) di branzino mediterraneo spinato e pulito, in crosta di erbe e sapori fornito sottovuoto (€) 14

Il nostro branzino va adagiato su una placca da forno preriscaldato a 180 gradi aggiungendo la sua "panure" e cotto ventilato per 10/15 min.

Trippa d'assalto trippa mista (per 2 persone, circa 500 gr) alla napoletana cotta con carote, sedano, cipolla e pomodoro (da scaldare sottovuoto così com'è) (€) 12

La nostra trippa va semplicemente scaldata in un tegamino ed eventualmente rifinita con un filo di olio crudo, pepe, prezzemolo e formaggio grattugiato.

Norwegian Food 🎵 un filetto (190 gr.) di salmone fresco fornito sottovuoto con salsa yuzu e riso bianco per sushi (da cuocere in acqua calda così com'è) (€) 13

Il nostro filetto di salmone verrà servito sottovuoto. Per cuocerlo sarà necessario immergerlo in acqua bollente a 100 gradi per 10/15 min con la sua busta.

Cheek-to-Cheek ganascino di vitello (circa 200 gr) cotto sottovuoto a bassa temperatura nel "roner", servito con una purea di patate al profumo di limone (da scaldare così com'è) (€) 15

La nostra guancia verrà servita sottovuoto. Per rigenerarla sarà necessario immergerla in acqua bollente a 100 gradi per 10/15 min con la sua busta.

BUON APPETITO!

*Il numero in rosso accanto al piatto e alla bevanda indica il prezzo in euro. È disponibile la lista degli allergeni presenti nei piatti (€)
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.*

