



**I nostri menù d'asporto per San Valentino, domenica 14 febbraio**

**MARE NOSTRUM**

(50 euro)

a base di pesce, da portare e completare in maniera veloce a casa tua

Gamberi all'aria la nostra ceviche di gamberoni (\*)

Rue de Ravioli ravioli di pasta fresca ripieni di burrata e alici da rifinire a casa con aglio, olio e pomodorini disidratati (\*)

Marlon Branzo filetto di branzino mediterraneo spinato e pulito, in crosta di erbe e sapori fornito sottovuoto con carciofi, da cuocere in forno (\*)

Jacques Tati'n tarte tatin di mele (\*)

\*\*\*\*\*

**LA TERRA PROMESSA**

(50 euro)

a base di carne, da portare e completare in maniera veloce a casa tua

Raw-manzo d'amore tartare di Fassona piemontese battuta al coltello e condita semplice alle nocciole (\*)

Datemi un tortello tortelli di pasta fresca ripieni di brasato da rifinire a casa con burro e salvia (\*)

Cheek-to-Cheek ganascino di vitello cotto sottovuoto a bassa temperatura, servito con una purea di patate al profumo di limone da scaldare in acqua bollente (\*)

Biko ♥ ❁ tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido (\*)

*È disponibile su richiesta la lista degli allergeni presenti nei piatti (\*)  
Gattò aderisce al Sustainable Restaurants Project di Friend of the Sea*



Consigliamo queste bottiglie:

Champagne Extra Brut Reserve Grand Cru di Simart Moreau, Chardonnay, Pinot noir  
alcol 13% 49,00

Furore di Marisa Cuomo, Per 'e Palummo e Aglianico, DOC, alcol 13,5% 30,00

*Ordine minimo per due persone, da prenotare entro il 12 febbraio con ritiro il 14 febbraio dalle ore 11.00 alle 18.00.*



*“L'unica costante nella vita è il cambiamento”  
(Eraclito)*