

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

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

Il numero in rosso accanto al piatto 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: *Gattomilano*clienti
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 decongelati; 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'

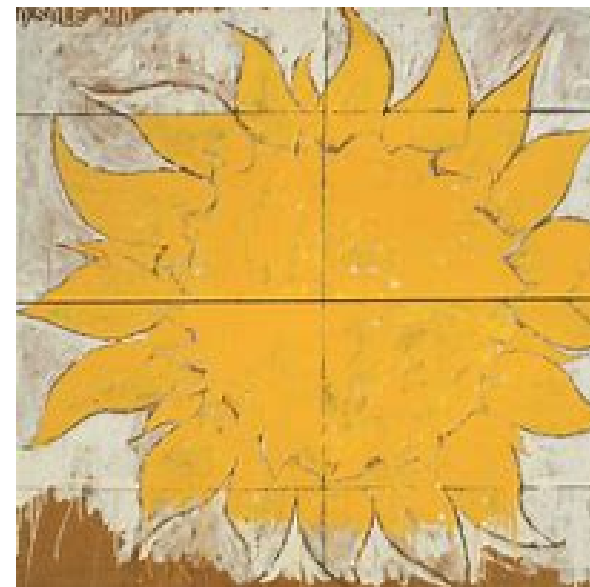
ROBE & CUCINA

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)

QUESTA SETTIMANA PROPONIAMO

Overture

Gattò-mouche ♥ ❁ (°) 12

il nostro gattò, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con latte, burro, mozzarella e provola fresca affumicata di bufala)

Il fascino discreto della masseria ❁ (°) 13

purea di fave, peperoncini verdi dolci spadellati e stracciatella fresca di fior di latte

Promenade des Anglais ♥ ❁ (°) 14

insalata mista ricca nizzarda con patate, fagiolini, tonno, uova sode, olive taggiasche e un filo di acciuga

C'è pasta per te

Arragusado Mio ♥ (°) 14

pasta condita 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

Abbiamo riso di gusto (°) 15

risotto mantecato con asparagi e guanciale di Amatrice croccante

Rue de Ravioli (°) 15

ravioli freschi ripieni di ricotta e spinaci conditi con un sughetto pomodorini datterino rossi e gialli

Aggiungi un pesto a tavola ♥ (°) 16

gnocchetti di patata conditi con un pesto ligure senz'aglio, con gamberi crudi e mandorle tostate

Fuori i secondi

Vittél étonné ♥ (°) 18

magatello di vitello cotto a bassa temperatura e condito con una crema di tonno e ricotta fresca, capperi e cetrioli sott'aceto, servito con un'insalatina di patate e prezzemolo

Khadi ♥ (°) 19

polpettone di polpa scelta di manzo e vitello cotto in forno al profumo di curry, servito con bietole colorate spadellate

Polp Fiction ♥ (°) 23

polpo mediterraneo rifinito croccante sulla piastra, servito con una crema di piselli

Contorno al futuro

Vegetando ❁ (°) 7

fagiolini olio e limone o insalata di patate e prezzemolo o peperoncini verdi dolci spadellati o bietole colorate spadellate

Dolce stilnovo

Emily Brontë ♥ ❁ (°) 6

gelato di pistacchio affogato al gin e spruzzato di pepe nero

Firticchio ♥ ❁ (°) 6

semifreddo di crema e caffè o torroncino

Little Italy ❁ (°) 7

la nostra cheesecake con salsa di frutti di bosco

Biko ♥ ❁ (°) 8

tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido, servito caldo con gelato di crema

Acqua minerale 50 cl. 2, 75 cl. 3, Bicchiere di vino di etichetta da 6, Birra bottiglia 5, Birra bottiglia artigianale 6, Birra alla spina 33 cl. 6, Spritz 7, Bibite da 3.50 a 4,00, Caffè 1

**Chiedete anche il piatto del giorno
MA SOPRATUTTO...BENTORNATI!**