

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'

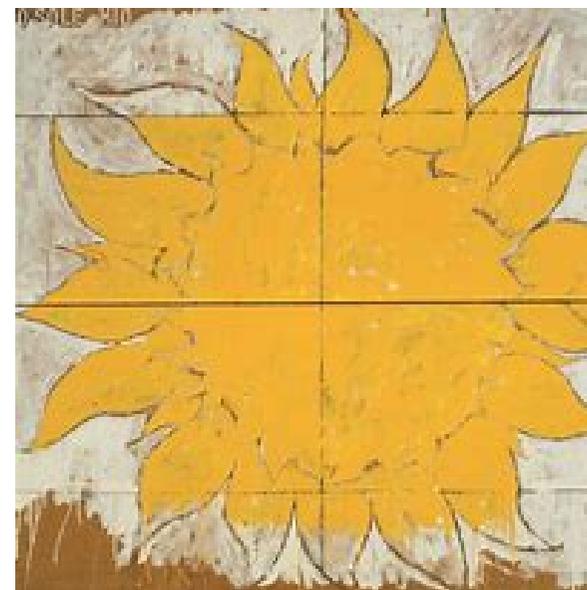
ROBE & CUCINA

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)

Overture

Gattò-mouche ♥ ❁ (°) 13

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

Deep Purple ♥ ❁ (°) 14

parmigiana light di melanzane non fritte con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala

Totanic (°) 15

gaspacho di soli pomodorini datterino senz'aglio, con totanetti al vapore e semi di zucca

Gamberi all'aria (°) 16

crudo di gamberi marinati semplici, fichi freschi e mandorle

C'è pasta per te

Arragusado mio ♥ paccheri di Gragnano al 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 (°) 15

Siam 3 piccoli pomodorin ♥ ❁ (°) 15

spaghetti alla chitarra di pasta fresca conditi con un sughetto ai tre pomodorini e stracciatella di bufala

Abbiamo riso di gusto (°) 16

riso Carnaroli mantecato a risotto con gamberi al profumo di limone

Lo Spada nella Roccia (°) 17

gnocchi di patate con un sughetto bianco di spada, melanzane e menta

Acqua minerale 50 cl. 3, 75 cl. 3.5, 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 2

Fuori i secondi

Vittél étonné ♥ (°) 21

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

Branzino di Riace ♥ (°) 22

filetto di branzino mediterraneo alla plancia con spadellatina di verdure miste di stagione

Raw-manzo d'amore ♥ (°) 23

tartare di Fassona piemontese battuta al coltello e condita semplice con giardiniera di verdure di stagione

Polp Fiction ♥ (°) 24

polpo mediterraneo rifinito croccante sulla piastra, servito con una crema tiepida di patate al limone

Contorno al futuro

Vegetando ❁ (°) 7

uno dei contorni del giorno

Dolce stilnovo

Don fabrizio ♥ ❁ (°) 6

sorbetto al mandarino

Emily Brontë ♥ ❁ (°) 6

gelato di pistacchio affogato al gin e spruzzato di pepe nero

Firticchio ♥ ❁ (°) 6

semifreddo di crema e caffè o torroncino

A ciascuno il suo ♥ ❁ (°) 7

cannolini siciliani da riempire al momento con ricotta dolce e granelle

Biko ♥ ❁ (°) 8

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