

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'**

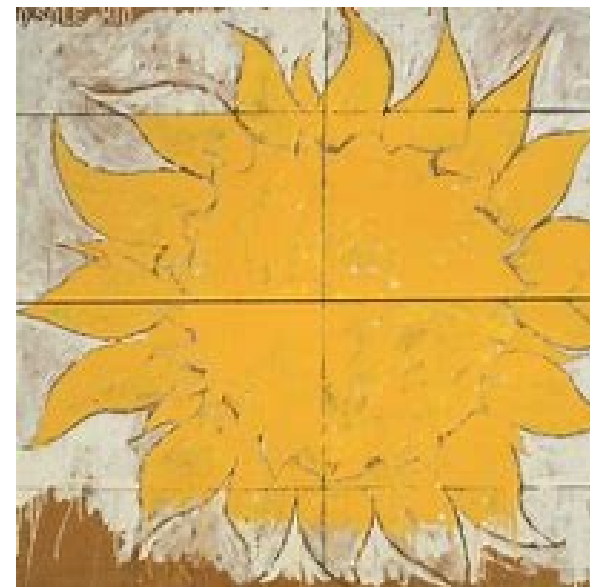
**ROBE & CUCINA**

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

[www.gattomilano.com](http://www.gattomilano.com)

e-mail: [info@gattomilano.com](mailto:info@gattomilano.com)



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

## QUESTA SETTIMANA PROPONIAMO

### Overture

#### **Gattò-mouche ♥ ❁ (°) 13**

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 ❁ (°) 14**

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 ♥ (°) 15**

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 ♥ (°) 17**

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

### 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

#### **Khadi ♥ (°) 21**

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

#### **Polp Fiction ♥ (°) 24**

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

#### **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

#### **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**