

## 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 è disponibile l'elenco degli allergeni e degli additivi, di cui è segnalata la

presenza in ogni piatto con (\*)

Quasi tutti i nostri piatti vengono decorati o arricchiti con spezie aromatiche, che possiamo omettere su richiesta

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



## ALCUNI NOSTRI FORNITORI

**PANE COMUNE** Farina del mio sacco

**PASTA** Gerardo Di Nola, Benedetto Cavalieri, Felicetti, Garofalo

**CARNE E POLLAME** L'Annunciata e Ercole Villa, Miroglio

**PESCE** Adc

**ORTO-FRUTTA** Todisco

**SALUMI** Palmieri

**LATTICINI DI BUFALA** Lombardi e Sorrentina

**TE' E TISANE** Dammann, Hampstead, Twining's, Diemme

**CIOCCOLATO** Valrhona

**GELATO SFUSO** Nonno Grasso

Le piante del nostro piccolo dehors sono curate da Stefano Massimello, giovane giardiniere evoluto di Milano

**GATTO'**

**ROBE & CUCINA**

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

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

e-mail: [mariomartinetti@martinetticonsulting.com](mailto:mariomartinetti@martinetticonsulting.com)



a cena stasera

profumodautunno

## Gattò in poche parole

Il nostro menu parte dalla qualità e dalla freschezza quotidiana degli ingredienti, si evolve insieme al cammino delle stagioni e si fonda sull'interpretazione di piatti saporiti ma semplici e leggeri, da mangiare tutti i giorni.

Questa scelta "casalinga" fa sì che il nostro menu cambi un po' ogni giorno sia per numero che tipo di piatti; la cucina apre alle 19:30 e chiude alle 22:45, ma vi preghiamo di perdonarci se non tutti i piatti saranno disponibili fino alla fine.

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.

Il "ridotto" (lo spazio ex agenzia di viaggio e boutique) dalle 18:30 alle 21:00 diventa **arigattò**, la nostra "**s'cicchetteria**", dove è possibile arricchire l'aperitivo con sfiziose monoporzioni mediterranee oppure mangiare qualcosa dal ristorante in modo veloce, semplice ed economico, prima di andare al cinema o a teatro.

## OVERTURE

Gattò-mouche ♥ ❁ il nostro gattò, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola fresca affumicata di bufala) (°) 13

Scarolatella ♥ pizzetta ripiena di scarola spadellata con olive, uvetta, pinoli e un filo di acciuga (°) 14

Cenerentola? No, non c'è! ♥ ❁ zucca arrosto con stracciatella fresca e amaretti (°) 14

L'eleganza della ricciola sashimi di ricciola con insalatina di puntarelle (°) 18

## C'E' PASTA PER TE

Gnocchi dolci ❁ gnocchi di patate con crema di ricotta di bufala, mollica croccante e pepe (°) 16

Genova per noi ♪ ♥ ruote di carro Benedetto Cavalieri alla genovese, il ragù bianco napoletano preparato secondo la nostra ricetta di famiglia con un pezzo intero di manzo e un mare di cipolle dolci, cotti a lungo per ore fino a sbriciolarsi e diventare quasi una crema (°) 17

Cime Tempestose ♥ ❁ ravioli di pasta fresca ripieni di "cacio e pepe" spadellati con cime di rapa (°) 18

Abbiamo riso di gusto ♥ risotto mantecato alla zucca con gamberi (°) 22

## Qualche informazione aggiuntiva

Atmosfera, accoglienza, coperto (e l'occasionale "teatrino" familiare) 2,50 euro

Il numero rosso accanto al piatto indica il prezzo in euro

Il ♥ indica i nostri piatti storici più amati, il ❁ indica i piatti vegetariani

Il simbolo (°) indica la presenza di allergeni, la cui carta è disponibile su richiesta; molti nostri piatti sono frequentemente arricchiti con un battuto crudo di odori o spezie fresche, segnalare se indesiderati

A pranzo il menu è più "sportivo" e cambia tutti i giorni

Seguitemi sul sito [www.gattomilano.com](http://www.gattomilano.com) e sui nostri account di Facebook, Instagram e Twitter

## FUORI I SECONDI (\*)

Totanic totanetti spadellati serviti con verdure miste di stagione e salsa teriyaki (°) 22

Lou Baccalou ♥ baccalà mantecato alla provenzale in olio, latte e patate, ma senz'aglio, con radicchio rosso brasato (°) 24

Vanvitello ♥ punta di petto di vitello cotta a bassa temperatura servita con purea di patate allo zafferano e mostarda di frutta (°) 24

Il Signore degli Agnelli costolette di agnello "scottadito" con spadellata di carciofi (°) 26

## CONTORNO AL FUTURO (°) 7

scelta tra: ❁

cime di rapa

funghi finferli e zucchine gialle

radicchio rosso brasato

purea allo zafferano

cavoletti colorati

## DOLCE STILNOVO (\*\*)

Firticchio semifreddo di crema e caffè o torroncino (°) 7

Fichi fatui mousse di ricotta e fichi freschi (°) 7

Cacao Meraviglio mousse di cioccolato fondente con pere caramellate e crumble (°) 8

Little Italy ♥ cheese cake con frutti di bosco (°) 8

Jacques Tati'n ♥ tarte tatin di mele con crema pasticcera (°) 8

Biko ♥ tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido, servito caldo con gelato di pistacchio (°) 8

## Questioni pratiche

Emettiamo automaticamente lo scontrino fiscale, dopo aver portato a tavola un pre-conto che funge da controllo: chi desidera la fattura è pregato di chiederla con il conto, fornendo cortesemente i dati fiscali necessari per la fatturazione elettronica

Una mancia per lo staff è gradita, se meritata

Per legge all'interno non è consentito fumare

Mangiando all'esterno raccomandiamo di tenere le borse sempre sotto controllo, anche utilizzando il gancio posto sotto il tavolo, nonostante il locale sia sotto videosorveglianza, ogni tanto passano mani leste

La connessione Internet Wi-Fi è gratuita: Gattomilanoclienti password: Gattomilano2019