

## 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 saltata con uvetta, pinoli, olive e un filo di acciuga (°) 14

Noblesse Oblige ✓ crema di ceci con gamberi cotti al vapore, olio e.v., limone e paprika dolce (°) 16

Ogni ricciola un capriccio ✓ tartare di ricciola mediterranea pescata con insalata di sedano rapa, cavolo rosso e cedro (°) 17

## C'E' PASTA PER TE

Arragusado mio ♥ paccheri di Gragnano al ragù rosso napoletano fatto secondo la ricetta di famiglia con salsa di pomodoro e biancostato di manzo, cotti a lungo insieme "pippiando" fino a sbriciolarsi (°) 15

Assolo di raviolino ravioli freschi di pasta all'uovo ripieni di "cacio e pepe" mantecati con burro, salvia e guanciale di Amatrice croccante (°) 16

A fregola d'arte ♥ 🍄 fregola sarda con vongole, gamberi, totanetti, leggermente arrossata (°) 17

Porcini con le ali tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini italiani (°) 18

## 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, la ✓ i piatti adatti a celiaci

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 (\*)

Lou Baccalou ♥ ✓ baccalà mantecato alla provenzale con olio, latte e patate, ma senz'aglio, servito con radicchio rosso brasato (°) 22

Vanvitello ♥ ✓ spinacino di vitello cotto morbido ripieno di frittatina di erbe servito con una purea di patate allo zafferano (°) 23

Rombo di Tuono ✓ filetto di rombo mediterraneo scottato sulla piastra e servito con bietoline novelle spadellate (°) 24

T'amo, o pio bove ✓ filetto di manzo "Blonde D'Aquitane" cotto a piacere e servito con una spadellata di funghi finferli freschi e zucchinette (°) 26

## CONTORNO AL FUTURO (°) 7

scelta tra: 🍄 ✓

zucca al forno

funghi finferli e zucchine

bietoline novelle spadellate

radicchio rosso brasato

## DOLCE STILNOVO (\*\*)

Emily Bronte ✓ gelato di pistacchio affogato al gin e spruzzato di pepe nero (°) 6

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

Cacao Meravigliato ✓ mousse ai tre cioccolati, bianco, latte e fondente (°) 8

Lovin Spoonful ✓ bavarese di ricotta vaccina con cuore di fichi freschi (°) 7

A ciascuno il suo...♥ cannolini siciliani fatti in casa riempiti al momento con ricotta dolce vaccina e granelle (°) 7

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