

## 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

ariadiprimavera

## 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) (°) 14

Rospo da baciare vellutata di ceci con rana pescatrice alla plancia al profumo di limone e crudo di carciofi di Albenga (°) 18

Per chi suona la Campania 🍄 latticini misti di bufala (ricottina, burratina e treccina) con carciofini sott'olio fatti in casa (°) 16

Deep Purple ♥ 🍄 parmigiana leggera di melanzane cotte in forno con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala (°) 15

## C'E' PASTA PER TE

Rue de Ravioli 🍄 ravioli di pasta fresca ripieni di magro mantecati con una crema di melanzane e pomodoro (°) 16

Abbiamo riso di gusto riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto con ortica, pisellini, favette e tartare di gamberi crudi (°) 19

Genova per Noi ♥ ziti di Gerardo di Nola con il nostro ragù bianco alla "genovese", preparato secondo la ricetta di famiglia con biancostato di manzo e cipolle dorate, tutto cotto a lungo fino a diventare una crema dolce (°) 16

Artisciò tagliatelle di pasta fresca all'uovo con carciofi al profumo di acciuga e pecorino romano (°) 17

## Qualche informazione aggiuntiva

Atmosfera, accoglienza, coperto (e l'occasionale "teatrino" famigliare) 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 per 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

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

Vanvitello filetto di vitello "al marsala" con asparagi bianchi e verdi piastrati e cipollotto caramellato (°) 25

T'amo, o pio bove tagliata di Fassona piemontese cotta a piacere alla erbe aromatiche e servita con peperoncini verdi dolci al forno e patate (°) 26

Tonno di una notte di mezz'estate filetto di tonno rosso tataki al sesamo con zucchine gialle e verdi spadellate al profumo di menta (°) 28

## CONTORNO AL FUTURO (°) 7

scelta tra: 🍄

zucchinate con il fiore

peperoncini verdi dolci al forno e patate

asparagi bianchi e verdi

zucchinate gialle e verdi al profumo di menta

## DOLCE STILNOVO

Panna Freud la nostra panna cotta con frutti di bosco freschi (°) 7

Nonna Papera charlotte di pasta frolla ripiena di mele e pinoli, servita con gelato di crema (°) 8

Firticchio semifreddo fatto in casa di mora con glassa di cioccolato bianco o semifreddo di pistacchio con la sua granella (°) 7

Lovin' Spoonful bavarese fatta in casa di ricotta con cuore di mango (°) 8

Biko ♥ tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido, servito caldo con gelato di pistacchio (°) 9

## Questioni pratiche

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.

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

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