

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

e-mail: mariomartinetti@martinetticonsulting.com



a cena stasera

15 giugno 2022

ventod'estate

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 affumicata di bufala) (€) 14

Cerniacolo ♥ tartare di ricciola condita semplice e servita con fichi freschi e mandorle (€) 19

Per chi suona la Campania latticini misti freschi di bufala campana (burratina, provola affumicata e bocconcini) con peperoncini verdi dolci al forno (€) 16

Cerniacolo ceviche di cernia fresca marinata con sedano, cipollina rossa di Tropea e lime (€) 19

Deep Purple ♥ 🍄 parmigiana leggera di melanzane al forno (non fritte!) con pomodoro fresco e mozzarella di bufala (€) 15

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ fusilli di Benedetto Cavalieri con il nostro sugo di ragù rosso napoletano, preparato secondo la ricetta di famiglia, con biancostato di manzo e salsa di pomodoro cotti insieme a lungo "pippiando", fino a sbriciolarsi (€) 16

Sogno o son pesto... spaghetti di pasta fresca alla chitarra con il nostro pesto di basilico, senz'aglio, e burratina di bufala (€) 17

Ondata di piacere paccheri di Gragnano con cozze sarde, vongole veraci e pomodorini datterino (€) 18

Il farro dei vincitori insalata di farro con melanzane, pomodorini e gamberi al vapore al profumo di menta (€) 18

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 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 fagiolini, taccole ed edamame (€) 25

Agnello di fidanzamento ♥ costolette di agnello nostrano marinate e cotte alla "scottadito", servite con asparagi e creme fraîche (€) 27

Polpo su polpo ♥ polpo arrosto alla plancia con crema di pisellini freschi e zucchini in fiore (€) 28

T'amo, o pio bove diaframma di manzo piemontese cotto a piacere con spadellatina di zucchini gialle e verdi al profumo di menta (€) 27

CONTORNO AL FUTURO (€) 7

scelta tra: 🍄

peperoncini verdi dolci al forno
fagiolini, taccole ed edamame
zucchine gialle e verdi alla menta
patate prezzemolate
zucchini in fiore

DOLCE STILNOVO

Coffee Break il nostro tiramisù (€) 8

Dai dire Dai 4 "Dai Dai" piccole bomboniere con cuore di fior di latte e pinolo, ricoperte di cioccolato fondente sottile (con o senza caffè espresso) (€) 6

Firticchio semifreddo fatto in casa alla mandorla (€) 7

Lovin Spoonful ♥ la nostra bavarese di ricotta con cuore di marmellata di gelsi (€) 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