



**“vento d'estate”**  
**a pranzo oggi...**  
giovedì 16 giugno

\*\*\*

**Overture**

Deep Purple ♥ ❁ (°) 15

(parmigiana leggera di melanzane al forno con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala)

Per chi suona la Campania ❁ (°) 16

(latticini misti freschi di bufala campana (bocconcini, provola e burrata) con peperoncini verdi dolci al forno)

Gatto' Mouche ♥ ❁ (°) 15

(il nostro gattò, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala))

Norwegian Food (°) 19

(tartare di salmone con avocado, misticanza, salsa teriyaki e sesamo)

Promenade des Anglais (°) 15

(insalata mista ricca alla niçoise con tonno, uovo e un filo di acciuga)

**C'è pasta per te**

Ondata di piacere (°) 18

(paccheri di Gragnano con cozze, vongole e pomodorini)

Arragusado Mio ♥ (°) 16

(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)

Johnny Guitar (°) 17

(spaghetti di pasta fresca alla chitarra con un sughetto di pomodorini gialli, fiori di zucca, asparagi e bottarga di branzino lavorata in casa)

**Fuori i secondi**

Cerniacolo (°) 24

(cevice di cernia fresca marinata con sedano, cipollina rossa di Tropea e lime)

Vittel étonné (°) 22

(il nostro vitello tonnato, cotto rosa a bassa temperatura, servito con una crema delicata di tonno e ricotta, senza maionese, accompagnato da un'insalatina di patate prezzemolate)

Agnello di fidanzamento ♥ (°) 24

(costolette di agnello nostrano marinate e cotte alla “scottadito”, servite con spadellata di funghi freschi porcini, cardoncelli, zucchinette e patate)

Lou Baccalou (°) 23

(baccalà mantecato alla provenzale in olio, latte e patate, ma senz'aglio, con fagiolini alla menta)

**Dolce stilnovo**

Don Fabrizio (°) 6

(sorbetto artigianale di frutti di bosco)

Cacao Meravigliato (°) 7

(la nostra mousse di tre cioccolati (fondente, al latte e bianco))

Dai dire Dai (°) 6

(4 “Dai Dai” piccole bomboniere con cuore di fior di latte e pinolo, ricoperte di cioccolato fondente sottile)

\*\*\*

Acqua minerale 50 cl. 2, 75 cl. 3, Bicchiere di vino di etichetta da 6, Birra bottiglia 5, Birra Spina 6, Bibite da 3.50 a 4,00, Caffè 1,50

*Atmosfera, accoglienza, coperto (e l'occasionale “teatrino” famigliare) 2,50 euro (solo sabato, domenica e festivi)*

*Il ♥ indica un nostro piatto storico particolarmente amato, il ❁ indica i piatti vegetariani*

*Il numero in rosso accanto al piatto e alla bevanda 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*

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

*Chi desidera la fattura è pregato di chiederla al momento del conto,*