



“vento d’estate”
a pranzo oggi...
lunedì 18 luglio

Overture

Per chi suona la Campania ♥ (°) 15

(burratina di bufala campana fresca di giornata con insalata di pomodorini)

Gatto' Mouche ♥ ❁ (°) 15

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

Deep Purple ♥ ❁ (°) 15

(parmigiana leggera di melanzane al forno (non fritte!) con pomodoro fresco e mozzarella di bufala)

Kalimera ♥ (°) 15

(insalata greca con pomodori cuore di bue, cetrioli, olive taggiasche, feta e origano)

C'è pasta per te

Johnny Guitar ♥ (°) 16

(spaghetti di pasta fresca alla chitarra con zucchinette gialle e verdi e stracciatella di bufala)

Arragusado Mio (°) 15

(paccheri di Gragnano 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)

Rue de Ravioli (°) 16

(ravioli di pasta fresca ripieni di cacio e pepe mantecati al burro con bottarga di branzino fatta in casa e scorzetta di limone)

Fuori i secondi

Norwegian Food (°) 22

(salmone al vapore con spadellatina di fagiolini e mini-taccole, e salsa teriyaki)

Lo Spada nella Roccia (°) 23

(pesce spada alla plancia con spadellatina di melanzane)

Vittel étonné ♥ (°) 21

(magatello di vitello cotto rosa a bassa temperatura sottovuoto con una salsa di ricotta e tonno, senza maionese, con un'insalata di patate)

T'amo o pio bove (°) 23

(controfiletto di manzo piemontese con funghi cardoncelli)

Dolce stilnovo

Lovin Spoonful (°) 7

(bavarese di ricotta con cuore di marmellata di gelsi)

Dai dire Dai (°) 6

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

Little Italy ♥ (°) 8

(cheese cake con salsa di frutti di bosco)

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,

prima dell'emissione dello scontrino, che una volta emesso non può essere stornato

È possibile collegarsi gratis ad Internet: connessione wi-fi: Gattomilanoclienti, password: Gattomilano2019