

## 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

15 Luglio 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

Gioco di gamberi catalana di gamberi e polpo con pomodorini datterino, cipolla marinata e sedano (°) 18

Cerniacolo ceviche di cernia fresca marinata, sedano, cipollina rossa di Tropea, limone, lime, zenzero e tabasco (°) 18

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 ♥ rigatoni 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

Ondata di piacere paccheri di Gragnano con un sughetto bianco di tonno, ricciola e polpo, con scorzetta di limone (°) 18

Johnny Guitar ♥ 🍄 spaghetti di pasta fresca alla chitarra con tre pomodorini (salsa gialla, datterino e filetto di S. Marzano), qualche goccia di pesto e burratina di bufala (°) 17

Lo Spada nella Rocca gnocchetti freschi di patate alla siciliana con pesce spada, melanzane, capperi, olive e pinoli (°) 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 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 alla provenzale (ma senz'aglio) mantecato in olio extra vergine, patate e latte, servito con verdure miste di stagione (°) 26

L'agnello mancante costolete di agnello nostrano marinate e cotte alla scottadito, con patate e funghi cardoncelli (°) 26

Vittel étonné ♥ il nostro vitello tonnato cotto rosa a bassa temperatura servito con una salsa delicata di ricotta e tonno, senza maionese, accompagnato da un zucchini e peperoni alla scapece (non fritti!) (°) 25

Tonno profondo filetto di tonno rosso scottato alla piastra servito con spadellatina di verdure verdi (taccole, fagiolini e peperoncini verdi dolci) (°) 28

## CONTORNO AL FUTURO (°) 7

scelta tra: 🍄

verdure miste di stagione / zucchini in fiore / funghi cardoncelli e patate / spadellatina di verdure verdi (taccole, fagiolini e peperoncini verdi dolci)

## DOLCE STILNOVO

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

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 artigianale di crema e caffè (°) 7

Emily Bronte gelato al pistacchio servito affogato nel gin e con pepe (°) 7

Chic & Basic ananas con pallina di gelato di vaniglia (°) 6

Little Italy la nostra cheese cake con salsa di frutti di bosco (°) 8

## 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

La connessione Internet Wi-Fi è gratuita: Gattomilanoclienti password: Gattomilano2019