

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, L'Orto di Jack

SALUMI Palmieri

LATTICINI DI BUFALA Sorrentina

TE' E TISANE Dammann, Hampstead, Diemme

CIOCCOLATO Valrhona, Lindt & Sprüngli

GELATO SFUSO La cremeria di Nonno Peppe

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

2 novembre 2022

DOMENICA A PRANZO
APERTI!

ariadautunno

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.

In questa stagione siamo sempre aperti da lunedì a sabato per pranzo (12:45-15:00), aperitivo (18:30-21:00) e cena (19:45-23:00) e la domenica solo a pranzo.

OVERTURE

Gattò-mouche ♥ ❁ il nostro gattò, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala) (°) 15

Baccalaureato insalata di baccalà la vapore con verdure croccanti e senape al miele (°) 17

Deep Purple ♥ ❁ parmigiana leggera di melanzane cotte in forno, pomodoro fresco e mozzarella di bufala (°) 16

Artisciò carciofo cotto a bassa temperatura servito con una crema di pane e una riduzione leggera di acciuga (°) 17

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ 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 (°) 16

Rue de Ravioli ❁ ravioli di pasta fresca fatti in casa ripieni di ricotta di bufala, pepe e limone mantecati al burro, parmigiano reggiano e granella di pistacchio (°) 18

Siam tre piccoli pomodorin ❁ candele di Gerardo di Nola con un sughetto di tre pomodorini (salsa gialla, cherry e disidratati) con stracciatella di bufala fresca di giornata (°) 17

Cenerentola? No, non c'è! riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto alla zucca servito con crudo di gamberi (°) 19

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

Seguiteci sul sito www.gattomilano.com e sui nostri account di Facebook, Instagram e Twitter

FUORI I SECONDI

Il Signore degli Agnelli ♥ cotolettine di costole di agnello nostrano, accompagnate da una spadellata di cime di rapa ripassate (°) 27

Vanvitello filetto di vitello nostrano ai funghi porcini, servito con una purea di patate al profumo di limone (°) 29

Polpo su Polpo ♥ polpo croccante alla piastra servito con un contorno di brunoise di verdure di stagione saltate (°) 28

Marlon Branzo filetti di branzino mediterraneo cotto in forno accompagnato da scarola ripassata alla napoletana (in padella con uvette, pinoli, olive e un filo di acciuga) (°) 26

CONTORNO AL FUTURO (°) 7

scelta tra: ❁

cime di rapa / scarola ripassata alla napoletana (in padella con uvette, pinoli, olive e un filo di acciuga) / purea di patate al profumo di limone / zucca al forno / verdure croccanti in crudità / spadellata verde di cavoletti di Bruxelles, peperoncini verdi e mini-taccole

DOLCE STILNOVO

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

Biko ♥ tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido, servito caldo ed accompagnato da una pallina di gelato di crema (°) 9

Firticchio il nostro semifreddo di torroncino con "terra di cacao" (°) 7

Elvira tartelletta di frolla al cacao con composta di zucca e panna montata (°) 8

Panna Freud panna cotta fatta in casa con frutti di bosco freschi (°) 8

Questioni pratiche

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

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