



“ariadautunno”

**a pranzo oggi...**

Mercoledì 2 novembre

\*\*\*

### Overture

Gattò-mouche ♥ ❁ (°) 15

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

Baccalaureato (°) 17

(baccalà al vapore condito olio evo e limone su una vellutata di ceci)

Fresco di lama (°) 18

(carpaccio di branzino con verdure croccanti, riso bianco giapponese e sesamo)

Deep Purple ♥ ❁ (°) 16

(parmigiana leggera di melanzane cotte in forno, pomodoro fresco e mozzarella di bufala)

### C'è pasta per te

Arragusado Mio ♥ (°) 16

(candele di Gerardo di Nola 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)

Polpo su Polpo (°) 17

(paccheri di Gragnano con un ragù rosso di polpo e olive taggiasche)

Cavoli Nostri! (°) 16

(vellutata di patate e cavolfiore con gamberi al vapore e chips di topinambur)

### Fuori i secondi

Super Boll ♥ (°) 21

(polpettone di polpa scelta di manzo e vitello al profumo di curry con scarola ripassata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga)

T'amo, o pio bove (°) 24

(tagliata di Fassona piemontese cotta a piacere e servita con un contorno di insalata di patate)

Tonno di una notte di mezz'estate (°) 25

(filetto di tonno rosso scottato alla plancia con verdure miste di stagione e salsa teriyaki)

Lou Baccalou ♥ (°) 22

(baccala mantecato alla provenzale in olio extra vergine, latte e patate, ma senz'aglio, servito con una spadellata verde di minitaccole, cavoletti di Bruxelles e peperoncini verdi dolci)

### Dolce stilnovo

Panna Freud (°) 7

(la nostra panna cotta con salsa di frutti di bosco)

Firticchio (°) 7

(semifreddo di torroncino fatto in casa servito con “terra di cacao”)

Elvira (°) 7

(frollina al cacao con composta di zucca e panna montata e cacao amaro)

\*\*\*

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” familiare) 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*