

## 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

1° dicembre 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

**Cenerentola' no, non c'è!** 🍄 sformatino di zucca mantovana con una crema di ricotta di bufala leggermente pepata e un crumble di pane nero alla liquerizia (€) 16

**Scarolatella** ♥ pizzetta imbottita di scarola ripassata alla napoletana (scarola saltata in padella con uvette, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) (€) 17

**Baccalaureato** insalata di baccalà la vapore con patate, pomodorini secchi, olive taggiasche e sedano (€) 18

## 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

**Abbiamo riso di gusto** 🍄 riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto con barbabietola e una fonduta di chèvre (€) 16

**Lasagnetta magnetica** 🍄 lasagnetta di pasta fresca all'uovo con carciofi, besciamella e stracciatella fresca (€) 17

**Guarda come vongolo** ♥ pasta mischiata di Gerardo di Nola mantecata alla napoletana con vongole veraci e ceci al profumo di limone (€) 18

## Qualche informazione aggiuntiva

Atmosfera, accoglienza, coperto (e l'occasionale "teatrino" famigliare) 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

Seguitemi sul sito [www.gattomilano.com](http://www.gattomilano.com) e sui nostri account di Facebook, Instagram e Twitter

## FUORI I SECONDI

**Vanvitello** ♥ ganascino di vitello, cotto sottovuoto a bassa temperatura, rifinito croccante, servito con la sua demi-glasse e una purea di patate e mostarda di frutta (€) 29

**Lou Baccalou** ♥ baccalà mantecato alla provenzale con olio extra vergine d'oliva, latte e patate, ma senz'aglio, servito con zucca e peperoncini verdi dolci al forno (€) 27

**Super Boll** ♥ polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, al profumo di curry, con un contorno di verdure miste spadellate (€) 25

**Polpo su Polpo** polpo arrosto croccante alla plancia con un'insalata di puntarelle (€) 28

## CONTORNO AL FUTURO (€) 7

scelta tra: 🍄

insalata di puntarelle / purea di patate / zucca al forno / cime di rapa spadellate / scarola ripassata alla napoletana (scarola saltata in padella con uvette, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) / peperoncini verdi dolci al forno

## DOLCE STILNOVO

**Biko** ♥ tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido, servito caldo e accompagnato da una pallina di gelato al gusto di pistacchio (€) 9

**Lovin Spoonful** bavarese di ricotta di bufala con cuore di cacao (€) 8

**Panna Freud** ♥ panna cotta accompagnata da una salsa di frutti di bosco (€) 8

**Cacao Meravigliato** mousse ai tre cioccolati Valrhona Abinao (latte, bianco e fondente) (€) 8

**Milan**, l'è un gran Milan! panettone classico di Cova con crema di mascarpone (€) 9

## 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