

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 congelati; 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 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