



“ariadautunno”

a pranzo oggi...

Giovedì 1° dicembre

Overture

Deep Purple ♥ ❁ (°) 16

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

Gattò-mouche ♥ ❁ (°) 15

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

Baccalaureato (°) 18

(insalata tiepida di baccalà al vapore con patate, sedano, olive taggiasche e pomodorini secchi sott'olio)

Promenade des Anglais (°) 16

(insalata mista ricca alla niçoise con tonno, uovo e un filo di acciuga)

C'è pasta per te

Polpo su Polpo (°) 18

(paccheri di Gragnano con un ragù di polpo)

Noblesse Oblige ❁ (°) 15

(zuppa “ribollita” di patate, carote, zucca, cavolo nero, legumi misti)

Arragusado Mio ♥ (°) 16

(ziti 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)

Abbiamo riso di Gusto ❁ (°) 16

(riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto con barbabietola e una fonduta di chèvre)

Fuori i secondi

Miseria e Nobiltà ♥ (°) 21

(salsiccia punta di coltello alla napoletana con cime di rapa e ricotta di bufala)

Norwegian Food (°) 22

(filetto di salmone cotto al vapore con broccoletti, patate e avocado)

Lou Baccalou ♥ (°) 23

(baccalà mantecato alla provenzale con olio extra vergine d'oliva, latte e patate, ma senz'aglio, servito con peperoncini verdi dolci al forno)

Super Boll (°) 21

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

Dolce stilnovo

Cacao Meravigliato ♥ (°) 8

(mousse, fatta in casa, ai tre cioccolati (fondente, al latte e bianco))

Lovin Spoonful (°) 8

(la nostra bavarese di ricotta con cuore di caco)

Panna Freud (°) 8

(panna cotta servita con salsa di frutti di bosco)

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” famigliare) 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 ad Internet: connessione wi-fi: Gattomilanoclienti, password: Gattomilano2019