

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 decongelati; 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 & Sprüngly

GELATO SFUSO La cremeria di Nonno Peppe

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

lunedì 09 dicembre

ariadifesta

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

Scarolatella ♥ pizzetta imbottita di scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) (°) 16

Artiscìo ♥ 🍄 cuore di carciofo cotto al forno e servito con fonduta di parmigiano reggiano (°) 17

Baccalaureato ♥ baccalà fritto leggero, con insalatina di puntarelle fresche e una vinaigrette di senape al miele (°) 18

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ paccheri di Gragnano al 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 "canocchie" (cicale di mare), il loro brodetto e una gratta di scorza di limone (°) 18

Lasagnetta magnetica 🍄 la nostra lasagnetta di pasta fresca all'uovo con besciamella di zucca, cime di rapa e una cucchiata di ricotta morbida di bufala (°) 17

Noblesse Oblige vellutata di ceci con gamberi e totanetti al vapore conditi olio, sale e pepe (°) 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 Instagram e Twitter

FUORI I SECONDI

Lou Baccalou baccalà mantecato alla provenzale con olio extra vergine, latte e patate, (senz'aglio) con un contorno di cimette di broccoli saltati (°) 28

Totanic totanetti croccanti alla plancia con una crema di cannellini e sedano croccante (°) 27

Khadi ♥ polpettone di polpa scelta di vitello e manzo, cotto in forno al profumo di curry, accompagnato da cime di rapa spadellate e la nostra salsa di curry (°) 25

Il signore degli agnelli ♥ costolette di agnello nostrano, marinate e servite alla scottadito, accompagnate da un contorno di purea di patate (°) 28

CONTORNO AL FUTURO 🍄 (°) 7

insalatina croccante di puntarelle fresche / zucca al forno / peperoncini verdi dolci / cime di rapa spadellate / scarola ripassata alla napoletana (in padella con uvette, pinoli, olive e un filo di acciuga)

DOLCE STILNOVO

Panna Freud la nostra panna cotta con composta di mirtilli (°) 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 pistacchio (°) 9

A ciascuno il suo... ♥ cannolini siciliani da riempire al momento con ricotta morbida dolce e granelle (°) 8

In cima alla castagna gelato al gusto di marron glacés servito con cioccolato fuso e polvere di cacao (°) 7

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