

## 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

## 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

venerdì 24 febbraio

ariadinverno

## 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 (12:45-14:30), aperitivo (18:30-20:30) e cena (19:45-22:30) 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

**Merluzzo Maschio** insalata di merluzzo al vapore con patate, pomodorini secchi e sedano (€) 17

**Deep Purple** ♥ 🍄 parmigiana leggera di melanzane al forno con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala (€) 16

**Alici del cuore** sformatino di alici (preparato con patate, broccoli, uvette e pinoli) servito con qualche goccia di riduzione di peperone rosso e un'insalatina di puntarelle (€) 18

## C'E' PASTA PER TE

**Arragusado Mio** ♥ fusilli di Benedetto Cavalieri 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

**Guarda come vongolo...** ♥ gnocchetti di patate fatti in casa conditi con un sughetto di vongole veraci, cimette di broccoli e una grattata di bottarga di muggine (€) 18

**Cime Tempestose** 🍄 orecchiette pugliesi con cime di rapa ripassate e burratina fresca di bufala (€) 16

**Abbiamo riso di gusto** riso Vialone nano Cornacchia mantecato a risotto alla 'nduja, servito con una fondutina di provola affumicata (€) 17

## 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 Instagram e Facebook

## FUORI I SECONDI

**Super Boll** ♥ polpettone di polpa scelta di manzo e vitello al profumo di curry, servito con un contorno di purea di patate, cavolo rosso marinato e salsa al curry (€) 25

**T'amo, o pio bove** tagliata di Fassona piemontese scottata alla plancia a piacere, servita con una trevisana al forno e cipolline caramellate (€) 28

**Sgombro da pensieri** filettini di sgombro alla "cacciatora" (pomodoro fresco, capperi, olive e rosmarino) accompagnato con cavolo romanesco a vapore (€) 26

**Lou Baccalou** ♥ baccalà mantecato alla provenzale, in olio, latte e patate, ma senz'aglio, servito con un contorno di verdure miste spadellate (€) 27

## CONTORNO AL FUTURO 🍄 (€) 7

purea di patate / verdure miste spadellate / cime di rapa ripassate / cavolo romanesco al vapore / scarola ripassata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga

## DOLCE STILNOVO

**Pastiera Amalfitana** pastierina campana fatta in casa (€) 9

**Una mela al giorno...** mele caramellate servite con un gelato di crema artigianale e una spolverata di cannella (€) 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

**Panna Freud** panna cotta fatta in casa con una composta di ciliegie fresche fatta in casa (€) 8

**The Orange Clockwork** sorbetto artigianale di arance candite con le sue scorzette (€) 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