



“ariadinverno”
a pranzo oggi...
venerdì 24 febbraio

Overture

Deep Purple ♥ ❁ (*) 16

(parmigiana leggera di melanzane al forno con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala)

Norwegian Food (*) 18

(salmone al vapore con un'insalata di puntarelle e panna acida)

Gattò-mouche ♥ ❁ (*) 15

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

Merluzzo Maschio (*) 17

(insalata di merluzzo al vapore con patate, sedano, pomodorini datterino, olive taggiasche e una vinaigrette di senape al miele)

C'è pasta per te

Ondata di piacere (*) 18

(paccheri di Gragnano con un sughetto arrossato di polpo e calamaretti)

Arragusado Mio ♥ (*) 16

(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)

Napoli Milionaria ♥ (*) 18

(pasta mischiata di Gerardo di Nola mantecata alla napoletana alle patate, con gamberi spadellati)

Fuori i secondi

T'amo, o pio bove (*) 24

(tagliata di Fassona piemontese scottata a piacere e servita con radicchio piastrato)

Sgombro da pensieri (*) 22

(filettini di sgombro alla “cacciatora” (pomodorini, capperi e olive) con cavolo romanesco saltato)

Lou Baccalou ♥ (*) 23

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

Pork Avenue (*) 21

(filetto di maialino nostrano alla piastra con un contorno di spadellata di cime di rapa)

Dolce stilnovo

Panna Freud (*) 8

(panna cotta fatta in casa con una composta di ciliegie fresche)

Lampone di genio (*) 8

(la nostra bavarese di ricotta dolce con cuore di lamponi)

Una mela al giorno... (*) 7

(mele caramellate con gelato di crema artigianale e una spolverata di cannella)

*

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