

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 & 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

Venerdì 24 marzo

ariadiprimavera

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

Gamberi all'aria crudo di gamberi marinati in carpione e serviti con un'insalatina di puntarelle e salsa teriyaki (€) 19

Merluzzo Maschio merluzzo al vapore in insalata di patate, sedano, pomodori secchi e olive taggiasche (€) 18

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

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

A fregola d'arte ♥ fregola sarda mantecata morbida con vongole veraci e una grattata di bottarga di branzino (€) 18

Siam tre piccoli pomodorin... candele di Gerardo di Nola ai tre pomodorini (datterino fresco, pomodorini disidratati e salsa di pomodorini gialli campani) serviti con guanciale di Amatrice croccante e basilico (€) 17

Lasagna Magnetica 🍄 lasagnetta di pasta fresca all'uovo ripiena con asparagi, besciamella e servita con burratina fresca di fior di latte (€) 16

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 Facebook

FUORI I SECONDI

Super Ball ♥ polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, cotto al forno al profumo di curry, servito con una purea di patate, e accompagnato dalla nostra salsa al curry (€) 25

Rombo di Tuono filetto di rombo fresco cotto al forno, accompagnato da un contorno di scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvette, pinoli, olive e un filo di acciuga) e creme fraîche (€) 27

T'amo o pio bove filetto di manzo Blonde d'Aquitane alla plancia, scottato a piacere, servito con un contorno di patate al forno, cipolline caramellate e una riduzione di aceto balsamico (€) 29

Lou Baccalou ♥ baccalà mantecato alla provenzale con olio extra vergine, latte e patate (senz'aglio), accompagnato da una brunoise di verdure miste di stagione (€) 26

CONTORNO AL FUTURO 🍄 (€) 7

scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvette, pinoli, olive e un filo di acciuga) / patate al forno / insalata di fagiolini / purea di patate

DOLCE STILNOVO

Biko ♥ tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido fondente, servito caldo ed accompagnato da una pallina di gelato al gusto di pistacchio (€) 9

Panna Freud panna cotta fatta in casa con frutti di bosco freschi (€) 8

Pastiera Amalfitana pastiera napoletana fatta da noi con una pallina di gelato alla crema (€) 9

Coffee Break il nostro tiramisù fresco di giornata (€) 8

Little Italy la nostra cheese cake con salsa di frutti di bosco (€) 8

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