



“ariadiprimavera!”

a pranzo oggi...

Venerdì 24 pranzo

Overture

Gattò-mouche ♥ ❁ (°) 15

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

Norwegian Food (°) 18

(salmone cotto al vapore con patate, fagiolini, rucola e panna acida)

Coq ad Hoc ♥ (°) 17

(insalata mista ricca con pollo Miroglio, guanciale di Amatrice croccante e una vinaigrette di senape al miele)

Deep Purple ♥ ❁ (°) 16

(parmigiana leggera di melanzane (al forno, non fritte!) con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala)

C'è pasta per te

Arragusado Mio ♥ (°) 16

(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)

Abbiamo riso di gusto (°) 16

(riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto con asparagi e fonduta di parmigiano)

Siam tre piccoli pomodorin... ❁ (°) 16

(candele Gerardo di Nola ai tre pomodorini (datterino, pomodorini disidratati e salsa di pomodorini gialli) serviti con burrata fresca di fior di latte)

Fuori i secondi

Super Ball ♥ (°) 21

(polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, cotto al forno al profumo di curry, servito con scarola spadellata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga, e accompagnato dalla nostra salsa al curry)

L'agnello mancante (°) 23

(costolette di agnello irlandese marinate e cotte alla “scottadito”, servite con una spadellata di patate e carciofi)

Totanic (°) 22

(totanetti cotti alla plancia con una spadellatina di verdure miste e salsa teriyaki)

Lou Baccalou ♥ (°) 23

(baccalà mantecato alla provenzale con olio extra vergine, latte e patate (senz'aglio), accompagnato da un'insalata di fagiolini)

Dolce stilnovo

Fruttamisù (°) 8

(crema di mascarpone con frutta fresca al profumo di acqua di fiori d'arancio e frutti di bosco)

The Orange Clockwork (°) 7

(sorbetto di arancia candita con le sue scorzette)

Panna Freud (°) 8

(panna cotta fatta in casa con una salsa di frutti di bosco freschi)

*

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” familiare) 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