



## **a pranzo oggi...**

*martedì 2 maggio*

\*\*\*

### **Overture**

**Gattò-mouche ♥ 🍄 (°) 15**

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

**Promenade des Anglais ♥ (°) 16**

(insalata mista ricca alla niçoise con tonno, uova e un filo di acciuga)

**Merluzzo Maschio (°) 18**

(merluzzo cotto a vapore servito con un'insalatina di patate, pomodorini cuore di bue, sedano, ceci e una vinaigrette di senape al miele)

**Pol position (°) 17**

(insalata mista ricca di pollo Miroglio scottato, guancia di Amatrice croccante e creme fraîche)

\*\*\*

### **C'è pasta per te**

**Arragusado Mio ♥ (°) 16**

(paccheri di Gragnano con il nostro sugo rosso di ragù napoletano, preparato secondo la ricetta di famiglia, con biancostato di manzo e salsa di pomodoro cotti insieme a lungo "pippiando", fino a sbriciolarsi)

**A fregola d'arte ♥ (°) 18**

(fregola sarda mantecata morbida con vongole veraci, gamberi e totanetti al profumo di limone)

**Abbiamo riso di gusto 🍄 (°) 17**

(riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto con asparagi e una fondutina di zafferano)

\*\*\*

### **Fuori i secondi**

**T'amo, o pio bove (°) 25**

(controfiletto di Black Angus australiano scottato a piacere e servito con zucchinette baby col fiore al forno)

**Super Boll ♥ (°) 21**

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

**Rombo di tuono (°) 23**

(filetto di rombo cotto al forno e servito con peperoncini verdi dolci e panna acida)

**Lou Baccalou ♥ (°) 23**

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

\*\*\*

### **Dolce stilnovo**

**Panna Freud (°) 8**

(la nostra panna cotta servita con una salsa di mango)

**The Orange Clockwork (°) 7**

(sorbetto di arance candite con le sue scorzette)

**A ciascuno il suo ♥ (°) 8**

(cannoli siciliani serviti scomposti da riempire al momento con ricotta morbida, dolce, granelle di pistacchio e gocce di cioccolato fondente)

\*\*\*

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*