

LE NOSTRE MATERIE PRIME

Utilizziamo solo olio extra vergine d'oliva abruzzese, campano o pugliese.

I latticini sono di bufala 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, Rummo, Barilla

CARNE E POLLAME Co.Carni, Miroglio

PESCE Adc

ORTO-FRUTTA Casagrande

SALUMI Palmieri

LATTICINI DI BUFALA Sorrentina

TE' E TISANE Dammann, Hampstead, Diemme

CIOCCOLATO Valrhona

GELATO SFUSO Gelateria Cavalli



a cena stasera

mercoledì 6 settembre

ariadifinestate

GATTO'

ROBE & CUCINA

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

www.gattomilano.com

e-mail: info@gattomilano.com

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, sfornato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala) (€) 16

Raw manzo d'amore ♥ tartar di manzo condita semplice a modo nostro, servita con un'insalatina di ceci, cipollina di Tropea caramellata e salsa di avocado (€) 20

Aubergine de charme melanzanina "a scarponcino", cotta e svuotata, riempita con melanzana, tajina, parmigiano, pan grattato, odori e profumi, servita con ricotta fresca di bufala (€) 18

Fichi Fatui ❀ pan brioche fatto in casa servito con fichi freschi e stracciatella fresca di bufala (€) 17

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ ♥ paccheri con il nostro 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 (€) 17

Terra promossa ❀ ♥ tagliatelle di pasta fresca all'uovo fatte in casa con funghi finferli e zucchinette baby con il fiore (€) 20

Noblesse Oblige crema di favette, servita con tenerume (foglie della pianta di zuccina sbollentate e leggermente condite) e gamberi spadellati (€) 21

A fregola d'arte ♥ fregola sarda mantecata morbida con vongole veraci al profumo di timo e limone (€) 22

Qualche informazione aggiuntiva

Atmosfera, accoglienza, coperto (e l'occasionale "teatrino" famigliare) 3 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 ♥ ♥ il nostro polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, cotto in forno al profumo di curry, servito con scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con olive, pinoli, uvette e un filo di acciuga) e accompagnato dalla nostra salsa al curry (€) 26

T'amo, o pio bove tagliata di controfiletto, scottata a piacere, accompagnata da un contorno di patate e peperoncini verdi dolci (€) 29

Tonno di una notte di mezz'estate ♥ filetto di tonno rosso appena scottato alla plancia servito con zucchinette baby con il fiore cotte al forno, con salsa teriyaki (€) 30

Lou Baccalou ♥ ♥ baccalà mantecato alla provenzale in olio extra vergine, latte e patate, (senz'aglio), servito con una brunoise di verdure miste di stagione (€) 28

CONTORNO AL FUTURO (uno a scelta) ❀ (€) 8

zucchinette con il fiore cotte al forno / scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con olive, pinoli, uvette e un filo di acciuga) / brunoise di verdure miste di stagione / patate e peperoncini verdi dolci

DOLCE STILNOVO

Elvira torta "Margherita", torta soffice (senza glutine) servita con una bagna leggera al rum, panna montata e una composta di fichi freschi fatta in casa (€) 9

A ciascuno il suo ♥ ♥ cannoli siciliani serviti scomposti da riempire al momento con ricotta dolce e granelle miste (€) 9

Little Italy ♥ la nostra cheesecake servita con una composta di frutti di bosco (€) 9

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 (€) 10

Fruit Joy ♥ sorbetto artigianale di limone e basilico o di arance caramellate (€) 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