

## 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

Giovedì 5 settembre

autumninmilan

**GATTO'**

ROBE & CUCINA

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

www.gattomilano.com

e-mail: [info@gattomilano.com](mailto: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

Merluzzo Maschio insalata di merluzzo al vapore con patate, olive taggiasche, sedano, pomodorini secchi e pesto di basilico fresco fatto in casa (€) 19

Raw manzo d'amore tartare di manzo battuta al coltello e condita semplice a modo nostro, servita con granella di pistacchio e una maionese di rafano fatta in casa (€) 21

Deep Purple ♥ ❁ parmigiana leggera di melanzane (al forno, non fritte!), salsa di pomodoro e mozzarella di bufala fresca (€) 17

## C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ ♥ mezzi 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 (€) 18

A fregola d'arte ♥ fregola sarda mantecata morbida con un vongole veraci, al profumo di limone (€) 21

Abbiamo riso di gusto ❁ riso Vialone Nano cornacchia mantecato a risotto con funghi porcini italiani freschi con una fondutina di zola (€) 22

Noblesse Oblige ❁ vellutata di favette servita con gamberi spadellati e katsuobushi (petali di tonnetto essiccato, affumicato e fermentato) (€) 19

## Qualche informazione aggiuntiva

Atmosfera, accoglienza, coperto 3,5 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](http://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, accompagnato da un contorno di scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) (€) 26

Polpo su Polpo polpo cotto alla placca servito su una crema di cannellini, e con filetti di peperoni arrostiti e spellati (€) 28

T'amo, o pio bove ♥ tagliata di controfiletto, scottata a piacere, accompagnata da una spadellata di funghi finferli freschi italiani, e una riduzione di aceto balsamico (€) 30

Lou Baccalou ♥ ♥ baccalà mantecato alla provenzale in olio extra vergine, latte e patate, (senz'aglio), servito con zucchini baby con il fiore cotte al forno (€) 28

## CONTORNO AL FUTURO (uno a scelta) ❁ (€) 8

patate e peperoncini verdi dolci al forno / zucca mantovana cotta al forno / spadellata di finferli italiani freschi / zucchini baby con il fiore cotte al forno

## DOLCE STILNOVO

Panna Freud la nostra panna cotta con salsa di mango (€) 9

Cip & Ciop cremoso alla nocciola servito con terra di cacao, granelle di nocciola e composta di fichi freschi fatta in casa (€) 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

Fruttamisù la nostra crema di mascarpone con ananas caramellata al profumo di cannella (€) 9

Lovin Spoonful mousse di cioccolato bianco servita con una composta di frutti di bosco e frutti di bosco freschi (€) 9

## 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