

LE NOSTRE MATERIE PRIME

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

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 Puglia e Molise, 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 la lista degli allergeni ed 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 Benedetto Cavalieri, Martinetti, Garofalo
CARNE E POLLAME La. Co. Carni, Miroglio
PESCE Adc, C.L. Ittica
ORTO-FRUTTA Frutteto Casagrande
SALUMI Palmieri
LATTICINI DI BUFALA Sorrentina
TE' E TISANE Dammann, Hampstead, Diemme
CIOCCOLATO Valrhona, Lindt & Sprüngli
GELATO SFUSO Gelateria Cavalli

GATTO'

ROBE & CUCINA

via Castel Morrone 10, 20129 Milano
tel./ fax. +39 (02) 70006870
www.gattomilano.com



l'aperitivo è
arigattò

chic et simpliciter



VINO

a bicchiere da **6,00 a 9,00**

KYR o KYR Royal (un bicchiere di vino bianco fermo o bollicine + crème de cassis o crème de pêche) **8,00**

BIRRA ALLA SPINA

STELLA ARTOIS (premium lager belga di qualità superiore, chiara a bassa fermentazione, gusto fresco e raffinato, piacevolmente amara, con schiuma ricca e persistente, alcol: 5.2%, 40 cl) **6.50**

BIRRE IN BOTTIGLIA

MENABREA (bionda chiara a bassa fermentazione, alcol 4,8% 33 cl.) **6,00**

BIRRA ARTIGIANALE

MAMI (Birrificio di Ringhiera (Milano) alcol 6% 33 cl. (chiara ad alta fermentazione con lievito SAISON, riso e zafferano)) **6,50**

MI WAY (Birrificio di Ringhiera (Milano), alcol 4,5% 33 cl (bionda chiara ad alta fermentazione con lievito trappista e luppolo americano, fresca, morbida, profumata, estiva)) **6,5**

SPRITZ (Aperol / Campari / Cynar / Zucca) **8,00**

COCKTAIL (Americano / Negroni / Sbagliato / Gin - Vodka & Tonic, Bloody Mary, Moscow Mule / London Mule and so on...) **da 9,00 a 15,00 (liquori speciali)**

SOFT DRINK (Acque profumate: menta / fiori di sambuco / zenzero / Chinotto / Cedrata Tassoni / Gazzosa / Crodino / Sanbitter / Coca Cola / Coca zero / Succo di pomodoro condito / Aranciata / Tonic Water / Ginger Beer / Succo pesca - ananas and so on...) **5,00**

Ogni bevanda è servita con olive e taralli pugliesi fatti a mano



Per chi ha un po' di appetito in più

Gattò-mouche ♥♥☘ il nostro gattò, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala) (°) **8,00**

Orient Express ☘ hummus di ceci (°) **7,00**

Il mio porco ti scalderà ♥ "La Favola" Palmieri, mortadella speciale di gola insaccata nella sua cotenna, senza glutine aggiunto (°) **6,00**

Chance Gardiner ☘ la nostra giardiniera sott'olio extra vergine d'oliva

Torre Rivera (°) **7,00**

Alici del cuore acciughe cantabriche Lotamar (50gr.) servite con beurre d'Isigny doux (25gr.) (°) **12,00**

Per chi suona la Campania ☘ bocconcini freschi di bufala campana (°) **7,00**

(ogni giorno possiamo avere qualche aggiunta o variazione, chiedete)

Arigattò funziona tutti i giorni (lunedì-sabato) dalle ore 18:30 alle ore 19:45 dopo si può restare (prenotazioni permettendo), ma si deve mangiare e bere con la carta del ristorante.

E' disponibile l'elenco degli allergeni e degli additivi, di cui è segnalata la presenza in ogni piatto con (°); darci comunicazione di qualsiasi intolleranza o allergia.

Il prezzo è riportato in rosso accanto al prodotto

Emettiamo automaticamente la ricevuta fiscale, dopo aver portato a tavola un pre-conto che funge da controllo: per la fattura chiederla con il conto, fornendo i dati fiscali.

La connessione Internet Wi-Fi è gratuita: Gattomilanoclienti password: Gattomilano2019