

## 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

## GATTO'

**ROBE & CUCINA**

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

[www.gattomilano.com](http://www.gattomilano.com)

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



**a cena stasera**

Giovedì 8 febbraio

## 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, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala) (°) 16

Scarolatella pizzetta ripiena di scarola ripassata alla napoletana (con olive taggiasche, pinoli e uvetta e un filo di acciuga) (°) 16

Polpo su polpo insalata di polpo cotto a vapore con puntarelle fresche e vinaigrette di senape al miele (°) 19

Deep Purple ♥ 🍄 la nostra parmigiana leggera di melanzane (cotte al forno, non fritte!), pomodoro fresco e mozzarella di bufala (°) 17

## C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ ♥ paccheri di Gragnano al nostro 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

Lasagna Magnetica 🍄 lasagnetta di pasta fresca all'uovo con carciofi, radicchio rosso tardivo e besciamella fatta in casa, con chips di cavolo nero (°) 18

Generentola? No, non c'è! 🍄 riso Vialone nano mantecato a risotto con crema di zucca mantovana, fondutina di formaggio chèvre calda e noci (°) 18

Chic & Simplificiter ♥ 🍄 fettuccine di pasta all'uovo fatte in casa con un sugo di tre pomodorini (datterino, giallo e secco) e gocce di pesto leggero (senz'aglio!) fatto in casa (°) 17

## 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

Miseria e Nobiltà ♥ ♥ salsiccia punta di coltello alla napoletana, servita con cime di rapa leggermente ripassate e una quenelle di ricotta fresca di bufala (°) 24

Lou Baccalou ♥ ♥ baccalà mantecato alla "provenzale", con olio extra vergine, latte e patate, ma senz'aglio, servito su crema di fave con peperoncini verdi dolci cotti al forno (°) 28

Totanic totanetti cotti alla plancia serviti con una spadellatina di verdure miste di stagione e salsa teriyaki (°) 26

Cheek to cheek ♥ guancialino di manzo cotto sottovuoto a bassa temperatura, rifinito croccante in padella, accompagnato da purè di patate e mostarda di frutta (°) 27

## CONTORNO AL FUTURO (uno a scelta) 🍄 (°) 8

scarola ripassata alla napoletana (con olive taggiasche, pinoli e uvetta e un filo di acciuga) / peperoncini verdi dolci cotti al forno / spadellatina di verdure miste di stagione / cime di rapa leggermente ripassate

## DOLCE STILNOVO

Don Fabrizio il nostro semifreddo di fior di latte con croccante di mandorle (°) 9

Ciocco di mamma ♥ ♥ il nostro 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

Panna Freud panna cotta servita con una composta di mango (°) 9

Una mela al giorno mele caramellate calde accompagnate da gelato di crema artigianale e spolverata di cannella (°) 9

A ciascuno il suo ♥ cannolini siciliani da riempire al momento con morbida ricotta dolce, granelle di pistacchio e gocce di cioccolato (°) 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