

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 Gagnano, 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 Tone-bread lab

PASTA Gerardo Di Nola, Benedetto Cavalieri, Rummo, Barilla

CARNE E POLLAME La.Co.Carni, Miroglio

PESCE Adc

ORTO-FRUTTA Casagrande

SALUMI Palmieri

LATTICINI DI BUFALA Sorrentina

TE' E TISANE Dammann, Hampstead, Diemme

CIOCCOLATO Valrhona, Amedei

GELATO SFUSO Gelateria Cavalli



a cena stasera

martedì 5 marzo

“vogliadiprimavera”

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

Il merluzzo maschio merluzzo fresco cotto a vapore, servito su una crema di ceci con peperoncini verdi dolci e crumble dei nostri taralli fatti in casa (€) 18

Deep Purple ♥ ♥ ❀ la nostra parmigiana leggera di melanzane (cotte in forno, non fritte!), pomodoro fresco e mozzarella di bufala (€) 17

Ondata di piacere ♥ vaporata di polpo, gamberi e totanetti, serviti con un'insalata di puntarelle (€) 19

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ ♥ mezzi 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 vegetariana di sfoglia fresca sottile con cime di rapa, ricotta e provola affumicata, con stracciatella fresca di fiordilatte (€) 17

Abbiamo riso di gusto ♥ riso Vialone nano mantecato morbido a risotto con zafferano, fonduta di formaggio di chèvre francese e noci (€) 17

Pasta Diva maccheroncini al ferro conditi con una crema di ricotta e bottarga fresca di branzino fatta in casa al profumo di acciuga (€) 18

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 e sui nostri account di Instagram e Facebook

FUORI I SECONDI

Lo Spada nella Roccia pesce spada fresco cotto in forno e servito con scarola ripassata alla napoletana (con pinoli, uva sultanina, olive e un filo di acciuga) (€) 27

Polpo vincente polpo mediterraneo arrostito, servito con una crema di pisellini e peperoncini verdi dolci saltati in padella (€) 28

Super Boll ♥ ♥ il nostro polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, cotto in forno al profumo di curry, servito con una brunoise di verdure spadellate (€) 26

T'amo, o pio bove ♥ tagliata di Fassona piemontese cotta a piacere, servita con chips di patate e un'insalata di radicchio tardivo (€) 29

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

scarola alla napoletana / peperoncini verdi dolci / verdure miste di stagione spadellate

DOLCE STILNOVO

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

A ciascuno il suo ♥ ♥ cannolini siciliani scomposti, su crema di ricotta dolce, granelle di pistacchio e gocce di cioccolato (€) 9

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

Don Fabrizio sorbetto al cioccolato, accompagnato da panna fresca e lamponi (€) 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