

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 decongelati; 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, Martinetti

CARNE E POLLAME La.Co.Carni, Miroglio

PESCE Adc, Ittica

ORTO-FRUTTA Casagrande

SALUMI Palmieri

LATTICINI DI BUFALA Sorrentina

TE' E TISANE Dammann, Hampstead, Diemme

CIOCCOLATO Valrhona, Amedei

GELATO SFUSO Gelateria Cavalli

GATTO'

ROBE & CUCINA

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

www.gattomilano.com

e-mail: info@gattomilano.com



a cena stasera
giovedì 9 maggio

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

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

Vittel étonné ♥⊗ magatello di vitello cotto leggero e tagliato sottile ma non troppo, servito con una salsa di tonno e ricotta (°) 18

Campania Felix ♥⊗ burratina di bufala fresca di giornata, accompagnata da scarola ripassata alla napoletana (°) 16

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥♥🍷 busiate Martinetti 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

Aggiungi un pesto a tavola 🎵♥☘ pasta al nostro pesto leggero aromatico (basilico, menta, maggiorana e timo, senz'aglio) arricchito da gamberi rossi freschi crudi (°) 20

Scusate, ho preso un granchio ♥🍷 paccheri di Gragnano al sugo rosa di granchio fresco del mediterraneo (°) 22

Abbiamo riso di gusto ♥☘ riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto giallo con zafferano, asparagi e fiori di zucca al profumo di menta (°) 19

Qualche informazione aggiuntiva

Atmosfera, accoglienza, coperto 3,5 euro

Il numero rosso accanto al piatto indica il prezzo in euro

♥ i nostri piatti più amati, ☘ piatti per vegetariani ⊗ piatti senza glutine, 🍷 piatti senza lattosio

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

Seguiteci sul sito www.gattomilano.com e sui nostri account di Instagram e Facebook

FUORI I SECONDI

Miseria e Nobiltà ♥⊗ salsiccia napoletana punta di coltello, servita con un contorno di scarola ripassata (pinoli, uvetta passa, olive e un filo di acciuga), e una quenelle di ricotta di bufala (°) 24

Lou Baccalou ♥♥⊗ baccalà mantecato alla "provenzale", con olio extra vergine, latte e patate, ma senz'aglio, servito con una julienne di verdure miste (°) 28

Marlon Branzo ♥⊗ filetto di branzino mediterraneo gratinato e cotto al forno, servito con un contorno di spinaci saltati leggermente piccanti e la nostra crema di patate (°) 26

T'amo, o pio bove ♥♥🍷 tagliata di manzo di Fassona cotta a piacere, servita con patate al forno e cipolla di Tropea caramellata (°) 29

TERAPIA D'ORTO ☘⊗🍷 (°) 10 (una verdura a scelta)

verdure miste / scarola ripassata / patate / spinaci

DOLCE STILNOVO

Ciocco di mamma ♥♥⊗ il nostro tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido, servito caldo ed accompagnato da una pallina di gelato al tè verde (°) 10

Una mela al giorno ♥⊗ mele caramellate, accompagnate da gelato alla crema e una spolverata di cannella (°) 9

Cacao meraviglioso ♥⊗ torta caprese al cioccolato senza glutine, farcita con panna montata e caramello salato (°) 10

Little Italy ♥♥ la nostra cheese cake estiva con una fresca coulis di frutti di bosco (°) 9

Panna Freud ♥⊗ panna cotta con una fresca coulis di mango (°) 9

A ciascuno il suo ♥♥ crema di ricotta dolce con granelle di pistacchio e cioccolato, servita con cannolini siciliani scomposti (°) 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

Mangiando all'esterno raccomandiamo di tenere le borse sempre sotto controllo

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