

LE NOSTRE MATERIE PRIME

Utilizziamo solo olio extra vergine d'oliva campano o pugliese di piccoli produttori. 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 Felice

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 27 giugno

vogliadestate!

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 siamo chiusi..

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

Giro di conchiglia ♥ 🌊 capesante fresche cotte in forno gratinate in panure aromatica, servite nel loro guscio (°) 19

Fichi a nozze ♥ 🚫 tarte tatin di fichi freschi, servita con burrata di bufala, pane carassi e sale Maldon (°) 16

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥♥ 🌊 pasta corta 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

Schiaffoni Meritati ♥ 🍄 paccheri di Gragnano conditi con una spadellata di salsiccia napoletana e funghi champignon (°) 18

Norma in Jeans ♥ pasta alla Norma, con melanzane spadellate e ricotta di pecora (°) 18

Abbiamo riso di gusto ♥ 🍄🚫 riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto con asparagi e menta (°) 20

FUORI I SECONDI

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

T'amo, o pio bove ♥ 🌊🚫 tagliata di filetto di Fassona scottata a piacere, servita con verdure cotte in forno (°) 30

Super Boll ♥♥ polpettone di polpa scelta di manzo e vitello cotto in forno al profumo di curry, servito con una tagliata di verdure, e salsa al curry (°) 26

Lo Spada nella Roccia ♥ 🚫 🌊 trancio di pesce spada fresco cotto in forno imbottito di scarola spadellata alla napoletana con pinoli, uvetta passa, olive e un filo di acciuga (°) 28

TERAPIA D'ORTO 🍄🚫 🌊 (°) 10 (un piatto a scelta)

verdure miste spadellate / asparagi / scarola ripassata / verdure cotte in forno

DOLCE STILNOVO

A ciascuno il suo ♥♥ cannoli siciliani scomposti da riempire al momento, serviti con ricotta dolce, granella di pistacchio e gocce di cioccolato (°) 9

Emily Brontë ♥ 🚫 gelato artigianale al pistacchio di Bronte con gin e pepe nero (°) 9

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

Chic and basic 🚫 ananas o fichi freschi, serviti con gelato di crema (°) 9

Una mela al giorno...♥ 🚫 mele caramellate, servite calde con gelato artigianale alla crema, e una spolverata di cannella (°) 9

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

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