

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 scongelati; 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
mercoledì 4 settembre

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

Piovono polpette ♥ polpettine di polpa trita fresca di vitello e manzo, servite con la nostra conserva di pomodoro, basilico e menta (°) 17

Raw manzo d'amore ♥🌱 tartare di manzo di Fassona battuta al coltello, condita leggera al naturale con olio evo, sale e pepe, servita con salsa al wasabi e crumble di taralli (°) 19

Noblesse oblige ♻️🚫 crema di fave servita con una burratina freschissima di giornata e peperoncini verdi dolci (°) 16

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥♥🌱 rigatoni 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

Chic & Simpliciter ♥♻️ calamarata di Gragnano con un sugo di tre pomodori (datterino rosso, giallo e San Marzano disidratato), accompagnati dal nostro pesto di basilico fresco senz'aglio fatto in casa (°) 19

Ondata di piacere ♥🚫 riso Vialone Nano mantecato cremoso al profumo di agrumi, servito con un battuto di gamberi crudi e bisque di crostacei (°) 22

Norma in Jeans ♥♻️🌱 mezzi paccheri di Gragnano alla Norma, con un sugo rosso di melanzane, arricchito da stracciatella vaccina e basilico (°) 19

FUORI I SECONDI

Lou Baccalou ♥♥ baccala alla provenzale, mantecato con olio evo, latte e patate (ma senz'aglio) servito con una spadellata di verdure miste di stagione (°) 26

T'amo, o pio bove ♥♥🚫🌱 tagliata di filetto di chianina, scottata a piacere, servita con un contorno di patate al forno e peperoncini verdi dolci, con sale Maldon (°) 30

Lo Spada nella Roccia ♥🌱🚫 trancio di pesce spada del mediterraneo, cotto sulla piastra e accompagnato da un contorno di scarola ripassata alla napoletana (°) 28

Pork Avenue ♥🌱 filetto di maialino da latte servito con una purea di patate e cipollina rossa di Tropea caramellata (°) 26

CONTORNO AL FUTURO ♻️🚫🌱 (°) 10 (un piatto a scelta)

spadellata di peperoncini verdi dolci e patate al forno / verdure miste spadellate / scarola ripassata / purea di patate

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 pistacchio (°) 10

Emily Brontë ♥ il nostro gelato artigianale di pistacchio accompagnato da gin a scelta tra Hendrick's e Gin Mare, e pepe nero (°) 10

Una mela al giorno 🚫 mele caramellate servite calde con gelato artigianale di crema (°) 9

Fruit joy ♥ frutti di bosco accompagnati da yogurt greco, miele e lime (°) 8

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 indesiderato

Seguitemi 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