

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
giovedì 24 ottobre

autumnleaves 🎵



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

Campania Felix ❁ ❌ burrata di bufala fresca servita con scarola ripassata alla napoletana (olive, acciughe, pinoli e uva sultanina) (€) 17

Baccalaureato baccalà cotto a vapore, servito su una vellutata di zucca con funghi finferli freschi e chips croccanti di cavolo nero (€) 19

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 (€) 18

In fondo al mar 🎵 🌊 pasta di Gragnano condita con il nostro sugo bianco di cannolicchi nostrani, fasolari, cozze e totani, e fiori di zucca (€) 22

Porcini con le ali ♥ ❁ ❌ riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto con funghi porcini nostrani e fonduta (€) 22

Napoli milionaria 🌊 la nostra pasta e legumi misti (leggermente arrossata) rifinita con guanciale croccante (tradizione della nostra famiglia) (€) 18

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

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

FUORI I SECONDI

Ondata di piacere ♥ ❌ pescato di scorfano e gallinella cotti "all'acqua pazza", serviti con la loro riduzione ed accompagnati da un contorno di fiori di zucca e chips di cavolo nero (€) 30

Miseria e nobiltà ♥ salsiccia napoletana punta di coltello servita con un contorno di verza leggermente piccante e ricottina morbida di bufala fresca (€) 27

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

T'amo, o pio bove ♥ ❌ 🌊 tagliata di Fassona piemontese, cotta a piacere, servita con una spadellata di patate, qualche goccia di aceto balsamico e sale Maldon (€) 30

CONTORNO AL FUTURO ❁ ❌ 🌊 (€) 10 (un piatto a scelta)

trevisana cotta sulla piastra / spadellatina di verdure miste di stagione / patate al forno / verza / zucca cotta in forno

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

Don Antonio ♥ il sorbetto del magico chef Antonio, al gusto di cioccolato extra noir, servito con terra di cacao (€) 8

Chic & Basic ananas fresco sciroppato, servito con crema di ricotta dolce e cannella (€) 8

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

A gonfie mele ❌ mele caramellate servite calde con una spolverata di cannella, accompagnate da gelato artigianale di crema (€) 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