

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
martedì 19 novembre

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 ⊗ ❁ burratina fresca di giornata servita con un contorno di peperoncini verdi dolci cotti in forno e pomodorini disidratati (°) 15

Polpo al cuore ♥ ⊗ insalata tiepida di polpo e patate con olive nere e cipolle rosse di Tropea caramellate (°) 18

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥♥ 🍷 pasta 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

Abbiamo riso di gusto ♥ ⊗ riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto con gamberi spadellati e carciofi (°) 19

La minestra sul cortile ❁ minestrone di verdure fresche di stagione servito con crostini di pane caldo (°) 17

La solitudine dei tuberi primi ♥ ❁ pasta e patate alla napoletana, con provola affumicata (come la mangiamo noi a casa di mamma) (°) 17

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

Cheek to cheek ♥ ⊗ ganascino di manzo cotto sottovuoto a bassa temperatura, servito con una purea di patate e cipolla rossa di Tropea caramellata (°) 27

Miseria e Nobiltà ♥ ⊗ salsiccia campana punta di coltello, accompagnata da scarola ripassata alla napoletana e una quenelle di ricotta fresca di bufala (°) 24

Lou Baccalou ♥♥ ⊗ 🍷 baccalà alla provenzale, mantecato con olio evo, latte e patate (ma senz'aglio!) servito con un contorno di peperoni colorati marinati e arrostiti (°) 28

Marlon Branzo ♥ ⊗ filetto di branzino cotto in forno, condito semplice e accompagnato da una spadellata di verdure miste di stagione (°) 28

CONTORNO AL FUTURO ❁ ⊗ 🍷 (°) 10 (un piatto a scelta)

peperoni marinati e arrostiti in forno ♥ / verdure miste spadellate / patate al forno / zucca al forno / scarola ripassata alla napoletana ♥♥

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 di pistacchio (°) 10

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

Metti una pera a cena...♥ tortino di pere e cioccolato servito con una mousse di pera (°) 10
Emily Brontë gelato artigianale di pistacchio, arricchito da Gin Mare o gin Hendrick's e pepe nero (°) 10

Panna Freud ♥ ⊗ la nostra panna cotta (°) 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