

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

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, sfornato caldo e morbido di patate senza glutine (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 di bufala freschissima di giornata accompagnata dalla nostra giardiniera (°) 16

Noblesse oblige ☒ vellutata di topinambur servita con gamberoni spadellati e crumble di guanciale croccante (°) 18

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥♥ 🍷 paccheri di Gragnano con il 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

Pasta Diva ♥ pasta di Gragnano mantecata con ricotta fresca di bufala, pepe nero, un filo di acciuga e crumble di taralli pugliesi (°) 18

Una lacrima sul riso 🎵 ♥ ☒ riso Vialone Nano Cornacchia mantecato a risotto con zucca e gamberoni (°) 20

Norma in Jeans pasta alla Norma, con melanzane, pomodoro Gerardo di Nola e ricotta salata di pecora (°) 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

T'amo, o pio bove ♥ 🍷 ☒ tagliata di Fassona piemontese, cotta a piacere, accompagnata da un contorno di cime di rapa saltate in padella e sale Maldon (°) 30

Lou Baccalou ♥♥ ☒ il nostro baccalà alla provenzale (leggero e senz'aglio!) mantecato con latte, patate e olio evo, servito con una spadellatina di verdure miste di stagione (°) 27

Super Ball ♥ ☒ il nostro polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, cotto al forno al profumo di curry, servito con una purea di patate e salsa al curry (°) 26

Polp Fiction ♥ ☒ 🍷 polpo cotto sulla piastra accompagnato da un contorno di peperoni arrostiti (senza pelle!) e peperoncini verdi dolci cotti in forno (°) 28

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

scarola ripassata alla napoletana / purea di patate / peperoncini verdi dolci al forno

DOLCE STILNOVO

Panna Freud ☒ la nostra panna cotta con frutti di bosco freschi (°) 9

A ciascuno il suo ♥ ☒ cannolini siciliani serviti scomposti, da riempire al momento con ricotta dolce e granelle di pistacchio (°) 8

Biko ♥♥ ☒ tortino di cioccolato fondente (Valrhona Abinao cacao 85%) senza farina, cotto al momento con cuore morbido, servito caldo con gelato di crema (°) 10

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 gelato artigianale di pistacchio, arricchito da Gin Mare o gin Hendrick's e pepe nero (°) 10

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