

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 19:45 e chiude alle 22:30, 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.

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 light di melanzane (cotte in forno, non fritte!), pomodoro fresco e mozzarella di bufala (€) 17

Vittel ètonné ☒ magatello di vitello cotto rosa a bassa temperatura servito con la nostra salsa tonnata leggera preparata con ricotta fresca di bufala e tonno, servito con un'insalata di patate prezzemolate (€) 19

Tonno profondo ☒ tartare di tonno rosso del Mediterraneo, condita semplice, olio extra vergine, pepe rosa e menta, servita con una brunoise fresca di barbabietola, melograno e una salsa yogurt (€) 20

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

Siam 3 piccoli pomodorin ❁ rigatoni di Gragnano ai tre pomodorini (datterino giallo, rosso del Piennolo e san Marzano disidratato) con burrata di bufala freschissima e qualche goccia di pesto (€) 18

Abbiamo riso di gusto ☒ riso Vialone Nano Cornacchia mantecato con limone, tartare di gamberi e bottarga di muggine (€) 22

Mare Nostrum 🌊 calamarata di Gragnano mantecata con un ragù appena arrossato di polpo (€) 20

Qualche informazione aggiuntiva

Coperto 3 euro

Il numero rosso accanto al piatto indica il prezzo in euro

Il simbolo indica ♥ 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 @gattomilano e Facebook.

FUORI I SECONDI

Lo Spada nella Roccia ☒ filetti di pesce spada fresco cotto alla griglia accompagnato da zucchinette baby in fiore cotte in forno, e salsa yogurt (€) 28

Totanic ☒ 🌊 totanetti rifiniti croccanti alla plancia, serviti con fagiolini olio e limone, e salsa teriyaki (€) 28

T'amo o pio bove ☒ 🌊 tagliata di Fassona piemontese cotta a piacere accompagnata da un contorno di patate al forno e sala Maldon (€) 30

Miseria e Nobiltà ♥ ☒ salsiccia campana punta di coltello accompagnata da un contorno di scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) servita con ricottina morbida di bufala fresca (€) 26

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

spadellatina di verdure miste di stagione / peperoncini verdi dolci al forno / fagiolini olio e limone / patate al forno / zucchinette baby in fiore cotte in forno /

DOLCE STILNOVO

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

A ciascuno il suo cannolini siciliani serviti scomposti da riempire al momento con ricotta dolce e granelle miste di cioccolato, nocciola e pistacchio (€) 9

Una mela al giorno ☒ mele caramellate servite calde con gelato artigianale al gusto di crema e una spolverata di cannella (€) 8

Little Italy cheesecake fatta in casa al pistacchio con composta di frutti di bosco (€) 9

Panna Freud ☒ la nostra panna cotta alla nocciola servita con la sua granelle e cioccolato fondente fuso (€) 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