

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 congelati; 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 (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala) (€) 16

Raw-manzo d'amore tartare di fassona piemontese battuta al coltello e condita semplice a modo nostro, servita con avocado e cipollina caramellata (€) 20

Terapia d'orto 🍷 millefoglie di zucchine con besciamella, mozzarella, provola affumicata e prosciutto (€) 17

In fondo al mar 🍷 insalata tiepida di mare di totani, gamberi, cozze sarde e polpo con creme fraiche al wasabi e spinacino fresco (€) 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

Sogno o son pesto? 🍄 calamarata con pesto fresco di basilico senz'aglio, fatto in casa, patate e fagiolini, con burratina fresca di bufala (€) 18

Gamberi all'aria 🍷 tabulè di cous cous leggermente speziato servito con una spadellatina di verdure miste di stagione e gamberi, al profumo di menta (€) 21

Lasagna magnetica 🍄 lasagnetta di pasta fresca all'uovo con besciamella, ricotta, zucchine, asparagi, fiori di zucca e ricottina morbida di bufala fresca (€) 19

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.

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

Lou Baccalou ♥ 🍷 baccalà alla provenzale (ma senz'aglio!), mantecato con olio extra vergine, patate e latte, servito con scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvette, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) (€) 28

T'amo o pio bove 🍷 🍷 tagliata di Fassona piemontese, cotta a piacere, accompagnata da un contorno di patate e peperoncini colorati dolci al forno, cipollina caramellata e sale Maldon (€) 30

Tonno di una notte di mezz'estate 🍷 🍷 filetto di tonno fresco rosso scottato tatakya servito con zucchinette baby in fiore al forno e salsa teriyaki (€) 30

Vittel ètonné 🍷 magatello di vitello cotto rosa a bassa temperatura, servito con la nostra salsa tonnata leggera di tonno e ricotta di bufala fresca, con un contorno di patate prezzemolate e frutti del capperò (€) 26

CONTORNO AL FUTURO 🍷 🍷 (€) 10 (un piatto a scelta)

scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvette, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) / patate al forno / cime di rapa ripassate / peperoncini colorati dolci al forno / spadellatina di verdure miste di stagione / zucchinette baby in fiore al forno

DOLCE STILNOVO

Panna Freud 🍷 la nostra panna cotta servita con una composta al mango (€) 9

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

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

Pesca Benefica tarte tatin di pesche gialle servita calda con gelato di crema (€) 9

Mango per sogno mango fresco con un bicchierino di porto rosso riserva (€) 9

Little Italy cheese cake fatta in casa servita con composta di pesche bianche (€) 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