

LE NOSTRE MATERIE PRIME

Utilizziamo solo olio extra vergine d'oliva abruzzese o campano.

I latticini sono di bufala e arrivano 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 decongelati; 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 (*)

Diversi 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 Farina del mio sacco

PASTA Gerardo Di Nola, Benedetto Cavalieri, Felicetti, Garofalo

CARNE E POLLAME L'Annunciata ed Ercole Villa, Miroglio

PESCE Adc

ORTO-FRUTTA Todisco

SALUMI Palmieri

LATTICINI DI BUFALA Lombardi e Sorrentina

TE' E TISANE Dammann, Hampstead, Twining's, Diemme

CIOCCOLATO Valrhona

GELATO SFUSO Nonno Grasso

Le piante del nostro piccolo dehors sono curate
da Stefano Massimello, giovane giardiniere evoluto di Milano

GATTO'

ROBE & CUCINA

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

www.gattomilano.com



stasera l'aperitivo
è
arigattò

chic et simpliciter



Arigattò **“l’aperitivo di Gattò”**

VINO

Bicchiere **7** euro

KYR 7 euro

(un bicchiere di vino bianco fermo o mosso + crème de cassis o crème de pêche)

BIRRA IN BOTTIGLIA

5 Menabrea

BIRRA ARTIGIANALE

6 Birra APA Duck Dive

COCKTAIL

Spritz (Aperol / Campari / Cynar / Zucca) **8** euro

Americano / Negroni / Negroni sbagliato / Gin - Vodka & Tonic, Moscow

Mule, Bloody Mary and so on... **9** euro

SOFT DRINK

Acqua e menta / Acqua e fiori di sambuco / Acqua e Citron Vert / Bibite

Lurisia / Succhi (pesca, ananas, pomodoro) / Ginger Beer / Coca / Coca Zero /

Fanta

da 4 a 7 euro



GATTONOMIA (Gastronomia mediterranea)

Napo-tapas: un piattino di stuzzicherie a scelta dalla cucina, tra classici del ristorante e cosine nuove da provare! (da **6** euro a **9** euro a persona)

(ogni giorno possiamo avere qualche aggiunta o variazione, chiedete ai ragazzi di sala cosa offre oggi la cucina!)

Arigattò funziona tutti i giorni dalle ore 18:30 alle ore 20:00
Dalle 20:00 si può restare (prenotazioni permettendo),
ma si mangia e beve con la carta del ristorante.

In tutti i piatti sono presenti allergeni, è disponibile l'elenco degli allergeni e degli additivi, di cui è segnalata la presenza in ogni piatto con (°)

Per qualsiasi intolleranza o allergia farne comunicazione.

Emettiamo automaticamente la ricevuta fiscale, dopo aver portato a tavola un pre-conto che funge da controllo: per la fattura chiederla con il conto, fornendo i dati fiscali.

La connessione Internet Wi-Fi è gratuita: Gattomilanoclienti password: Gattomilano2010