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 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 **(°)**
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,
PESCE Adc
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
giovedì 28 agosto

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 mammà, ma il profumo di Napoli è un po' dappertutto.

OVERTURE

Gattò-mouche ♥ ✿ il nostro gattò, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala) (°) 16

Vittel ètonnè ♥ ⊗ magatello di vitello cotto rosa a bassa temperatura, servito sottile con la nostra salsa tonnata preparata con ricotta di bufala e tonno ed accompagnato da un'insalatina di patate prezzemolate, cetriolini e frutti del cappero (°) 19

Deep Purple ✿ ⊗ la nostra parmigiana light di melanzane (cotte in forno, non fritte!), con pomodoro fresco e mozzarella di bufala (°) 17

Fresco di Lama ⊗ 🕒 ceviche di pesce bianco, marinata con lime, coriandolo e zenzero, servito con zucchinette trombetta crude croccanti (°) 18

Raw manzo d'amore ⊗ 🕒 tartare di manzo piemontese, battuta al coltello e condita semplice a modo nostro, servita con favette e senape al miele (°) 19

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ 🕒 paccheri 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

Genova per noi ♥ 🕒 ziti di Gragnano al nostro ragù bianco alla napoletana, la "genovese", preparato secondo la ricetta di famiglia, con biancostato di manzo e cipolle bianche, cotti insieme a lungo "pippiando", fino a sbriciolarsi e diventare una crema (°) 18

Terapia d'orto ✿ 🕒 minestrone di verdura mista fresca e legumi, servito alla ligure con un cucchiaio di pesto di basilico fatto in casa senz'aglio, e crostini di pane (°) 16

Yellow Submarine ✿ lasagnetta di pasta fresca all'uovo con besciamella allo zafferano, zucchinette, fiori di zucca e pisellini (°) 17

FUORI I SECONDI

Super Boll ♥ il nostro polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, cotto al forno al profumo di curry, accompagnato da un contorno di cicorietta ripassata e salsa curry home made (°) 26

Polpo grosso a China Town ⊗ 🕒 polpo rifinito alla piastra, servito con una crema di borlotti e bietoline ripassate, al profumo di limone (°) 30

Lou Baccalou ⊗ baccalà alla provenzale (ma senz'aglio!), mantecato con olio extra vergine, patate e latte, accompagnato da una spadellatina di verdure miste di stagione (°) 28

T'amo o pio bove ⊗ 🕒 tagliata di controfiletto argentino, cotta a piacere, servita con peperoncini verdi dolci "friggitelli" cotti al forno e sale Maldon (°) 30

CONTORNO AL FUTURO ✿ ⊗ 🕒 (°) 10 (un piatto a scelta)

insalatina di patate prezzemolate / peperoncini verdi dolci "friggitelli" / scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvette, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) / zucchinette baby in fiore al forno / spadellatina di verdure miste di stagione

DOLCE STILNOVO

Panna Freud panna cotta fatta in casa servita con una coulis di pera (°) 9

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

Fichi Fatui ⊗ ricotta dolce di bufala servita con fichi freschi (°) 9

Pesca benefica 🕒 pesca cotta al forno ripiena di cioccolato fondente, amaretto e noci (°) 9

Little Italy la nostra cheese cake con salsa di frutti di bosco (°) 9

Emily Bronte ⊗ gelato al pistacchio affogato al gin e pepe nero (°) 9

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.

Seguiteci sul sito www.gattomilano.com e sui nostri account di Instagram @gattomilano e Facebook.

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