

LE NOSTRE MATERIE PRIME

Utilizziamo solo olio extra vergine d'oliva.

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.

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.

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
CARNE E POLLAME La.Co.Carni,
PESCE Adc
ORTO-FRUTTA Casagrande
SALUMI Palmieri
LATTICINI DI BUFALA Sorrentina
TE' E TISANE Diemme
CIOCCOLATO Valrhona

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
mercoledì 19 novembre

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

Cenerentola? No, non c'è! ❀ ❌ zucca mantovana cotta al forno ai sapori dell'orto, servita con una fondutina di formaggio di chèvre calda, miele e noci (bio) marchigiane, e con salvia frita (€) 16

Cavoli Nostri sformatino di cavolfiore servito con una fondutina di ricotta e acciuga, e un crumble di taralli pugliesi (€) 16

Scarolatella ♥ 🍷 pizzetta alla napoletana ripiena di scarola saltata con uvetta, pinoli, olive e un filo di acciuga (€) 17

Deep Purple ♥ ❀ ❌ la nostra parmigiana light di melanzane (cotte in forno, non fritte!), con pomodoro fresco e mozzarella di bufala (€) 17

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

Scilla o Cariddi 🍷 tabulé di cous cous con un sughetto di totani, gamberi, pesce spada, olive, pinoli e salsa di pomodoro (€) 19

Capasanta Subito ♥ pasta mischiata di Gragnano mantecata alla napoletana con patate e provola, servita con capasanta scottata e con una grattata di bottarga (€) 20

La minestra sul cortile ❀ 🍷 minestrone ricco (coste, erbe, verze, zucca, patate, fagioli, ceci e lenticchie) servito con uovo poché, cialdina di parmigiano e crostini di pane ai semi (€) 17

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.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati a seconda della disponibilità del mercato.

Seguiteci 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, accompagnato da scarola ripassata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga (€) 28

T'amo o pio Bove 🍷 ❌ tagliata di controfiletto argentino, cotta a piacere alla plancia, servita con patate al forno e da peperoncini verdi dolci "friggittelli" cotti al forno (€) 30

Lo Spada nella Roccia 🍷 ❌ filetto di pesce spada fresco, cotto alla plancia, servito con erbe saltate e una grattata di scorzetta di limone (€) 28

Miseria e Nobiltà ♥ ❌ salsiccia punta di coltello cotta alla napoletana, servita con cime di rapa ripassate e una cucchiata di ricotta di bufala (€) 26

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

scarola ripassata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga / patate al forno e peperoncini verdi dolci "friggittelli" / erbe saltate / cime di rapa saltate / cicorietta ripassata

DOLCE STILNOVO

Panna Freud ❌ panna cotta alla mandorla fatta in casa servita con caramello salato (€) 8

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

Una mela al giorno tarte tatin di mele caramellate servita calda con una pallina di gelato al gusto di crema (€) 9

Little Italy la nostra cheese cake con coulis di frutti di bosco (€) 9

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