#### 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'**

via Castel Morrone 10, 20129 Milano tel./ fax. +39 (02) 70006870 www.gattomilano.com e-mail: info@gattomilano.com



a cena stasera venerdì 7 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 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

Tutti Fritti crocchettine di baccalà mantecato servite con una salsa di pomodoro, e con peperoncini verdi dolci "friggitelli" cotti al forno (°) 19

Napoli Milionaria ⊗ burratina di bufala fresca campana accompagnata da un contorno di cime di rapa ripassate e servita con bottarga di muggine (°) 18

Cavoli Nostri 

s sformatino di cavolfiore servito con una fondutina di ricotta e acciuga, e con salvia fritta (°) 16

### C'E' PASTA PER TE

Genova per noi ♥ paccheri 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 diventare quasi una crema (°) 18 Vegetando lasagnetta di pasta fresca all'uovo con cicoria, erbette, e cime di rapa, con mozzarella di bufala (°) 18

Orange is the new Black vellutata di zucca mantovana servita con gamberi croccanti alla plancia e guanciale, e con chips di patate viola (°) 18

Pasta Diva paccheri di Gragnano con una crema di ricotta di bufala al profumo di acciuga, pepe nero e un crumble di taralli (°) 18

# 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**

Punta di Peso <sup>⊗</sup> punta di petto di vitello marinata alle erbe e alla senape, cotta a lungo a bassa temperatura, servita con una purea di patate e mostarda di frutta (°) 26
Situazione spigolosa <sup>⊗</sup> turbante di filetto di spigola cotta al forno, accompagnata da un contorno di catalogna saltata, servito su un baffo di panna acida (°) 28

T'amo o pio Bove ♥ ② Stagliata di controfiletto argentino, cotta a piacere alla plancia, servita con patate al forno e peperoncini verdi dolci "friggitelli" (°) 30

Lou Baccalou ③ baccalà alla provenzale (ma senz'aglio!), mantecato con olio extra vergine, patate e latte, accompagnato da spadellatina di verdure miste di stagione (°) 28

# CONTORNO AL FUTURO 🏚 🏵 😩 (°) 10 (un piatto a scelta)

patate al forno e peperoncini verdi dolci "friggitelli" / erbette saltate / spadellatina di verdure miste di stagione / scarola ripassata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga / cicoria ripassata / cime di rapa saltate

# **DOLCE STILNOVO**

Panna Freud ⊗ panna cotta alla mandorla fatta in casa servita con caramello salato (°) 8
A ciascuno il suo... ♥ cannolini siciliani serviti scomposti e da riempire al momento con ricotta dolce di bufala al pistacchio, granelle miste di pistacchio e nocciola, e cioccolato (°) 9
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 mele caramellate servite calde con una pallina di gelato al gusto di crema (°) 9

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

Pastiera Amalfitana pastiera fatta in casa servita con una pallina di gelato al gusto di crema (°) 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