

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
martedì 16 dicembre

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, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala) (€) 16

Cavoli nostri! sformatino di cavolfiore servito con una fonduta di ricotta al profumo di alici e un crumble di taralli (€) 17

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

Napoli Milionaria ☒ burratina di bufala fresca campana accompagnata da un contorno di cime di rapa saltate, e servita con bottarga di muggine (€) 17

Cenerentola? No, non c'è! ❀ ☒ zucca mantovana cotta al forno ai sapori dell'orto, servita con fondutina di chèvre, miele, noci (bio) marchigiane e salvia frita (€) 17

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

Terra Promessa ❀ lasagnetta di pasta fresca all'uovo con besciamella e funghi porcini, servita con una fonduta di parmigiano reggiano (€) 19

La solitudine dei tuberi primi ♥ pasta mischiata di Gragnano mantecata alla napoletana con patate e provola, servita con guanciale croccante (€) 18

Pasta Diva ♥ mezzi paccheri di Gragnano mantecati 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

Lo Spada nella Roccia 🌐 ☒ filetto di pesce spada fresco, cotto alla plancia, servito con scarola ripassata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga (€) 28

Punta di peso ☒ punta di petto di vitello cotta a bassa temperatura, rifinita al forno, servita con una pure di patate e mostarda di frutta leggermente piccante (€) 28

Marlon Branzo ☒ filetto di branzino fresco al forno con erbette ripassate, e un baffo di panna acida (€) 26

Miseria e Nobiltà ♥ ☒ salsiccia punta di coltello cotta alla napoletana, servita con una spadellata di patate e carciofi (€) 26

CONTORNO AL FUTURO ❀ ☒ 🌐 (€) 10 (un piatto a scelta)

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

DOLCE STILNOVO

L'è Nadal Ciumbia ♥ panettone di Cova, servito tiepido, con crema di mascarpone fatta in casa (€) 9

Panna Freud ☒ panna cotta 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 e frutti di bosco freschi (€) 9

A ciascuno il suo... ♥ cannolini siciliani da riempire al momento con ricotta dolce di bufala, 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