

## 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

COCCOLATO Valrhona



a cena stasera

martedì 16 dicembre

## GATTO'

### ROBE & CUCINA

via Castel Morrone 10, 20129 Milano

tel./ fax. +39 (02) 70006870

[www.gattomilano.com](http://www.gattomilano.com)

e-mail: [info@gattomilano.com](mailto:info@gattomilano.com)

## Gatto 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 fondata 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 fritta (°) 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 "pippando", fino a diventare quasi una crema (°) 18

Terra Promessa ✿ lasagnetta di pasta fresca all'uovo con besciamella e funghi porcini, servita con una fondata 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](http://www.gattomilano.com) e sui nostri account di Instagram @gattomilano e Facebook.

## FUORI I SECONDI

Lo Spada nella Rocca ⊖⊗ 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 Brando⊗ 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 "friggitelli" / 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: Gattomilano2019