

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
lunedì 12 gennaio

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

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

Rosso di sera... ✿ 🌊 ☒ insalata di radicchi misti (rosa di Gorizia, Treviso IGP tardivo, Chioggia, variegato di Castelfranco IGP, ...) arance, noci e ceci fritti al rosmarino (°) 18

Napoli Milionaria ☒ 🌊 l'insalata di "rinforzo alla napoletana": cavolfiore al vapore, carote, peperoni al forno, cetriolini sottaceto, olive verdi di Cerignola, olive nere taggiasche, capperi, acciuga e tonno (°) 17

Artiscio ✿ carciofi ripieni (pan grattato, uova, parmigiano e profumi dell'orto), cotti al forno, serviti con una fondutina di formaggio chèvre e un crumble di taralli pugliesi (°) 18

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

Lasagna magnetica ✿ lasagnetta di pasta fresca all'uovo con funghi porcini, servita con una fondutina di parmigiano reggiano (°) 19

Macchè c'è importa a noi... ✿ 🌊 ☒ macco di fave, accompagnato con cicorietta ripassata in padella e crostini di pane (°) 17

Cenerentola? No, non c'è! 🌊 ☒ vellutata di zucca mantovana, insaporita dai profumi dell'orto, servita con capasanta piastrata alla plancia e un crumble di guanciale croccante (°) 19

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

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

Marlon Branzo ☒ filetto di branzino fresco, cotto al forno, servito con scarola ripassata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga, e un baffo di panna acida (°) 28

Lou Baccalou ♥ ☒ baccalà alla provenzale (ma senz'aglio!), mantecato con olio extra vergine, patate e latte, accompagnato da peperoncini verdi dolci "friggittelli" cotti al forno (°) 28

Roast to Roast ☒ 🌊 roastbeef di manzo, cotto rosa all'inglese, tagliato sottile, servito con una spadellata di carciofi e patate, e una riduzione di vino rosso (°) 26

CONTORNO AL FUTURO ✿ ☒ 🌊 (°) 10 (un piatto a scelta)

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

DOLCE STILNOVO

Pastiera Amalfitana la nostra pastiera (°) 9

Panna Freud ☒ panna cotta fatta in casa servita con salsa di frutti di bosco (°) 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

A ciascuno il suo... cannolini siciliani da riempire al momento con ricotta dolce di bufala, granelle miste di pistacchio, nocciole e gocce di cioccolato (°) 9

Little Italy la nostra cheese cake con coulis di frutti di bosco e frutti di bosco freschi (°) 9

Una mela al giorno tarte tatin di mele, servita calda, con gelato 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