

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
giovedì 5 febbraio

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

Macchè ce frega, macchè ce importa... ❁ 🍷 macco di fave servita con cicoriotta ripassata ed accompagnata da crostini di pane di Tone ai semi e cereali, misti (°) 17

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

Rosso di sera... 🍷 ❁ radicchi misti (rosa di Gorizia, Treviso IGP tardivo, Chioggia, variegato di Castelfranco IGP, ...) in insalata con gamberi al vapore, arance, noci e ceci fritti al rosmarino (°) 18

Cavoli Nostri! sfornatino di cavolfiore, servito su una crema di ricotta al profumo di acciuga e un crumble di taralli pugliesi (°) 17

C'E' PASTA PER TE

Genova per noi ♥ 🍷 mezzi 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

Cenerentola? No, non c'è! 🍷 ❁ vellutata di zucca mantovana, ai profumi dell'orto, servita con capasanta piastrata in plancia e un crumble di guanciale croccante (°) 18

Ondata di piacere 🍷 mezzi paccheri di Gragnano con un sughetto rosso di mare di totani, gamberi e branzino (°) 19

Artisciò ❁ lasagnetta di pasta fresca all'uovo, con carciofi, ricotta e mozzarella di bufala (°) 18

FUORI I SECONDI

Marlon Branzo ❁ filetto di branzino fresco, cotto al forno, servito con scarola ripassata alla napoletana saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche, e 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" al forno (°) 28

Miseria e Nobiltà ❁ salsiccia campana punta di coltello servita con cime di rapa e ricottina morbida di bufala fresca (°) 26

Punta di peso ❁ punta di petto di vitello, marinata e cotta a bassa temperatura, rifinita al forno, servita con purea di patate e mostarda leggermente piccante di frutta (°) 26

CONTORNO AL FUTURO ❁ (°) 10 (un piatto a scelta)

scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga / cime di rapa spadellate / peperoncini verdi dolci "friggittelli" al forno / catalogna ripassata / spadellatina di verdure miste di stagione / patate al forno

DOLCE STILNOVO

Pastiera Amalfitana pastiera fatta in casa (°) 9

Panna Freud ❁ panna cotta della casa servita con coulis 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

Little Italy la nostra cheese cake al caramello salato, con noci fresche (°) 9

Una mela al giorno tarte tatin di mele, servita calda, con gelato di crema (°) 9

Elvira pasticcini di frolla con crema pasticcera e lamponi freschi (°) 8

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.

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