

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 3 marzo

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

Smashing Pumpkins ❁ ☒ zucca mantovana cotta al forno, ai profumi dell'orto, servita con fondutina di formaggio chèvre, miele e nocciole (°) 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

Merluzzo Maschio 🌊 ☒ insalata di merluzzo al vapore, condito semplice con olio evo e limone, con puntarelle, spinacino fresco, patate al vapore, olive taggiasche (°) 18

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

Per chi suona la Campania ♥ ❁ ☒ latticini misti di bufala campana freschi di giornata (bocconcini, treccine, burratina e ricotta) con scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) (°) 17

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

Noblesse Oblige ☒ vellutata di sedano rapa, con chicchi di melograno fresco, olietto alle erbe e gamberi a vapore (°) 18

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

Sogno o son pesto? ❁ lasagnetta di pasta fresca all'uovo con pesto fresco fatto in casa senz'aglio, fagiolini e patate, servita con una fondutina di ricotta di bufala (°) 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

Lou Baccalou ♥ ☒ baccalà alla provenzale (ma senz'aglio!), mantecato con olio extra vergine, patate e latte, accompagnato da scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) (°) 28

Zona d'ombrina ☒ filetto di ombrina fresca, cotto al forno ai sapori dell'orto, servita con una spadellatina di verdure miste di stagione e un baffo di panna acida (°) 28

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

T'amo o pio bove ☒ 🌊 filetto di manzo argentino, cotto a piacere alla plancia, servito con patate e peperoncini "friggittelli" verdi dolci al forno (°) 33

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 "friggittelli" verdi dolci al forno / patate e peperoncini "friggittelli" verdi dolci al forno / spadellatina di verdure miste di stagione

DOLCE STILNOVO

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

Panna Freud ☒ panna cotta home made servita con coulis di frutti di bosco freschi (°) 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, servita calda, con gelato di crema (°) 9

Little Italy la nostra cheese cake servita con caramello salato e noci (°) 9

Don Luis "budin de pan", la versione di Luis del pudding di pane, preparato con latte, pane e uvetta, servito con sciroppo e una pallina di gelato di crema (°) 8

A ciascuno il suo... cannolini siciliani serviti scomposti e da riempire al momento con ricotta dolce di bufala, granelle miste di pistacchio, nocciole e gocce di 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