

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, Garofalo
CARNE E POLLAME La.Co.Carni,
PESCE Adc, Soena
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
venerdì 20 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) (°1,3,7,8,9) **16**

Smashing Pumpkins 🍄 🍷 zucca mantovana cotta al forno, ai profumi dell'orto, servita con fondutina di formaggio chèvre, miele e nocciole (°5,7,8) **17**

Merluzzo Maschio 🍷 🍷 insalata di merluzzo al vapore, condito semplice con olio evo e limone, con puntarelle, spinacino fresco, patate al vapore, olive taggiasche (°4) **18**

Deep Purple ♥ la nostra parmigiana light di melanzane (cotte in forno, non fritte!), pomodoro fresco e mozzarella di bufala (°7,9) **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 (°1,2,3,4,8) **18**

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 (°1,9) **18**

Noblesse Oblige 🍷 vellutata di sedano rapa, con chicchi di melograno fresco, olietto alle erbe, polpo spadellato e una grattata di scorzetta di limone (°1,2,4,7,9) **18**

Ondata di piacere 🍷 mezzi paccheri di Gragnano con un sughetto di pomodoro con seppie, totanetti e gamberi, datterino giallo e rosso olive, capperi e pinoli (°1,2,4,5,8,9,14) **19**

Fiori rosa, fiori di pesto... 🍄 lasagnetta di pasta fresca all'uovo, condita il nostro pesto leggero senz'aglio, fagiolini e ricotta di bufala (°1,3,5,7,8) **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, 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi.

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.

Seguitemi sul sito www.gattomilano.com e sui nostri account di Instagram @gattomilano e Facebook.

FUORI I SECONDI

T'amo o pio bove 🍷 🍷 filetto di manzo, cotto a piacere alla plancia, servito con patate e peperoncini "friggittelli" verdi dolci al forno **33**

Polpo su Polpo ♥ 🍷 polpo alla piastra, laccato al miele, servito con insalata di puntarelle al profumo di acciuga (°4,7) **33**

Miseria e Nobiltà ♥ 🍷 salsiccia campana punta di coltello servita con cime di rapa ripassate e quenelle di ricottina morbida di bufala fresca (°7) **26**

Lo Spada nella Roccia ♥ 🍷 filetto di pesce spada alla plancia servito scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) e un baffo di panna acida (°4,5,6,7,8) **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) (°4,5,8) / cime di rapa spadellate (°4) / peperoncini "friggittelli" verdi dolci al forno / spadellatina di verdure miste di stagione / insalata di puntarelle e acciughina (°4)

DOLCE STILNOVO

Elvira pasticcini di frolla e crema pasticcera e fragole (°1,3,5,7,8) **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 (°3,4,5,6,7,8) **10**

Una mela al giorno tarte tatin di mele, servita calda, con gelato di crema (°1,3,4,5,7,8) **9**

Little Italy la nostra cheese cake al caffè servita con caramello salato e noci (°1,3,5,7,8) **9**

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 (°1,3,5,7,8) **9**

Panna Freud 🍷 panna cotta home made servita con coulisse di frutti di bosco freschi (°7) **8**

Pastiera Amalfitana 🍷 la nostra pastiera napoletana (°1,3,5,7,8) **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