

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
martedì 14 aprile

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**

Green Peas ❀ ❀ crema di pisellini verdi servita con uovo pochè, asparagi a vapore, foglie di spinacino fresco e una grattata di bottarga di muggine (°2,3,4,7,9) **18**

Un baccello sulla bocca ❀ purè di fave con burratina fresca di giornata e insalatina di tarassaco (°7,9) **18**

Deep Purple ♥ la nostra parmigiana light di melanzane (cotte in forno, non fritte!), pomodoro fresco e mozzarella di bufala (°7,9) **17**

Gamberi all'aria ❀ 🌊 insalatina di puntarelle croccanti in emulsione e gamberi al vapore (°2,9,10) **19**

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**

Pasta Diva mezzi paccheri di Gragnano con una crema di ricotta fresca di bufala, al profumo di alici, con pepe nero e un crumble di taralli (°1,4,7) **18**

Fiori rosa, fiori di pesto... fregola sarda con il nostro pesto di basilico fatto in casa senz'aglio, servito con gamberi spadellati (°1,2,8) **19**

Rosso di sera ❀ vellutata di barbabetola rossa, servita con quenelle di formaggio caprino, noci e chips di rapa rossa tonda di Chioggia (°6,7,8,9) **17**

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

Punta di sfondamento ♥ ❀ punta di petto di vitello, marinata e cotta a bassa temperatura, sottovuoto, servita con scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) (°7,8,10) **28**

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

Spigola arrotondata ❀ filetto di spigola fresca, cotto al forno ai sapori dell'orto, servita con un'insalatina di spinacino fresco, asparagi e taccole al vapore, e un baffo di panna acida (°4,6) **28**

Lou Baccalou ♥ ❀ baccalà alla provenzale (ma senz'aglio!), mantecato con olio extra vergine, patate e latte, accompagnato da spadellatina di verdure miste di stagione (°4,7) **28**

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) / peperoncini "friggittelli" verdi dolci al forno / spadellatina di verdure miste di stagione / insalata di puntarelle e acciughina (°4) / patate al forno

DOLCE STILNOVO

Elvira pasticcini di frolla e crema pasticcera e lamponi freschi (°1,3,5,7,8) **8**

Il pasto delle fragole gelato di crema con fragole fresche e granella di biscotti "Lotus" alla cannella (°1,3,4,5,6,7,8,11) **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**

Little Italy la nostra cheese cake 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 alla mandorla home made servita con coulisse di frutti di bosco freschi (°7) **8**

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