

## 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](http://www.gattomilano.com)  
e-mail: [info@gattomilano.com](mailto:info@gattomilano.com)



a cena stasera  
martedì 13 maggio

## 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, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala) (°1,3,7,8,9) **16**

Gamberi all'aria 🍷 🌊 insalatina croccante di puntarelle fresche in emulsione leggera di acciughe e gamberi al vapore (°2,9,10) **19**

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

Tutti fritti 🍄 frittino di fiori di zucca ripieni di ricotta al profumo di acciughina, serviti con una spadellatina di zucchine gialle e verdi e ricotta fresca di bufala erborinata (°1,3,4,7) **19**

Vittel étonné 🍷 magatello di vitello cotto rosa a bassa temperatura, servito con la nostra salsa tonnata con ricotta fresca di bufala, frutti del capperone, cetriolini, e un'insalatina di patate prezzemolate (°3,7,9) **19**

## C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ paccheri di Gragnano con il nostro ragù rosso napoletano preparato secondo la ricetta di famiglia con biancostato di manzo e salsa di pomodoro cotti a lungo fino a "pippiare" (°1,9) **18**

Green Peas 🍄 pasta mischiata di Gragnano alla napoletana mantecata con pisellini verdi e servita con fondutina di formaggio caprino, bottarga di muggine e una grattata di scorza di limone (°1,2,4,7,9) **19**

Teddy's Bear 🍄 riso Vialone nano Cornacchia mantecato con asparagi e ricotta di bufala fresca, rifinito con qualche goccia di pesto all'aglio orsino (°1,7,8,9) **19**

A fregola d'arte fregola sarda mantecata con un sughetto di seppie, datterino giallo e rosso, olive, pinoli e capperi (°1,2,4,7,8,9,14) **19**

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.

Seguiteci sul sito [www.gattomilano.com](http://www.gattomilano.com) e sui nostri account di Instagram @gattomilano e Facebook.

## FUORI I SECONDI

L'agnello mancante ♥ 🍷 costolette di agnello neozelandese, marinato e cotto alla plancia, servito alla "scottadito", accompagnato da un contorno di scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) e un baffo di panna acida (°7) **28**

Polpo su Polpo 🍷 🌊 polpo rifinito alla plancia, servito con con una spadellatina di taccole, asparagi e spinaci fresco (°2,4,9,14) **33**

Lou Baccalou ♥ 🍷 baccalà alla provenzale (ma senz'aglio!), mantecato con olio extra vergine, patate e latte, accompagnato da fagiolini cotti a vapore conditi semplici con olio EVO, limone e menta (°4,7) **28**

T'amo o pio bove 🍷 🌊 filetto di manzo, cotto a piacere in plancia, servito con un contorno di patate e peperoncini verdi dolci al forno "friggittelli" e sale Maldon **35**

## 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 / insalata di puntarelle e acciughina (°4) / taccole, asparagi e spinaci fresco / fagiolini al vapore olio, limone e menta

## DOLCE STILNOVO

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**

Panna Freud 🍷 panna cotta alla mandorla home made servita con coulis di frutti di bosco (°7) **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 al caffè servita con caramello salato (°1,3,5,7,8) **9**

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

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

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.