

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 19 giugno

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**

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 (°3,7,9) **19**

Gioco di gamberi 🍷 🌊 gamberi argentini battuti sottili, marinati leggermente con una vinaigrette (olio, sale e limone), con una riduzione di lamponi, serviti con ravanelli croccanti (°6,10) **20**

Mare Nostrum fritto misto di alici, calamaretti spillo e crocchettine di gianchetti, con spinacino fresco e panna acida (°1,2,4,6,7,14) **19**

Raw manzo d'amore 🍷 🌊 tartar di Fassona piemontese, battuta al coltello e condita semplice a modo nostro, servita con zucchine in fiore (°6,10) **20**

Fresco di Lama ♥ 🍷 🌊 ceviche di ombrina fresca marinata in leche de tigre, lime, coriandolo e peperoncino rosso fresco (poco piccante), servita con misticanza (°4) **20**

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**

Esce o' sole 🍄 mezze maniche di Gragnano con una spadellatina di zucchine gialle e verdi, zafferano e una quenelle di ricotta fresca di bufala (°1,7) **17**

Siam tre piccoli pomodorin 🍄 🌊 mezzi paccheri di Gragnano con un sughetto di tre pomodorini (S.Marzano, datterino giallo e rosso, e secchi) servito con qualche goccia di pesto e burratina fresca di bufala (°1,7,8) **18**

Orient Express 🌊 tabulé di cous cous leggermente speziato servito con un'una spadellatina di verdure miste di stagione e gamberi, al profumo di menta e limone (°2,4,8,14) **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 e sui nostri account di Instagram @gattomilano e Facebook.

FUORI I SECONDI

Ogni ricciola un capriccio 🍷 🌊 carpaccio di ricciola fresca pescata, marinata leggermente con una vinaigrette (olio, sale e limone), con una crema di rapa rossa, servita con sedano e zucchine trombetta (°4,7) **30**

L'agnello mancante ♥ 🍷 🌊 costolette di agnello neozelandese, marinato e cotto alla plancia, servito alla "scottadito", accompagnate da scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) e una grattata di limone (°4,5,7,8) **28**

Lo Spada nella roccia filetto di pesce spada fresco, cotto alla plancia, servito con zucchini baby in fiore e panna acida (°1,2,4,6,7,14) **30**

T'amo o pio bove 🍷 🌊 filetto di manzo (200 gr circa), cotto a piacere in plancia, servito con un contorno di insalatina di fagiolini, taccole, pisellini, finocchio e sedano con qualche goccia di aceto balsamico, 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) / zucchini baby in fiore / fagiolini al vapore olio, limone e menta / spadellatina di verdure miste di stagione / taccole e spinacino fresco / patate al forno

DOLCE STILNOVO

Elvira pasticcini di frolla con crema pasticcera e lamponi (°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**

Panna Freud 🍷 panna cotta alla mandorla home made servita con coulis di frutti di bosco (°7) **8**

Little Italy la nostra cheese cake al mango (con polpa e pezzi di mango fresco!) (°1,3,5,7,8) **9**

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**

Pesca Benefica tarte tatin di pesche gialle, 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**

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.