

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 congelati; 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
mercoledì 29 luglio

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**

Baccalaureato ☒ 🍷 insalata di baccalà cotto a vapore con datterino giallo, rosso, capperi, olive e ceci (4,8,9) **19**

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

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

Fresco di lama ☒ 🍷 tartare di salmone fresco, condita semplice con datterino e limone, servita con zucchine baby in fiore e salsa teriyaki (°4,6,11) **20**

Raw manzo d'amore ☒ 🍷 tartar di Fassona piemontese, battuta al coltello e condita semplice a modo nostro (capperi, olive, prezzemolo, acciughina, limone, senape), servita con mistanza (°4,6,10) **20**

C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ 🍷 mezze maniche 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**

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

In Fondo Al mar 🍷 fregola sarda mantecata morbida con un sughetto di totani, pomodoro, capperi, olive, pinoli e basilico (°1,2,4,8,9,14) **19**

Lasagnetta magnetica ♣ lasagnetta di pasta fresca all'uovo con il nostro pesto aromatico fatto in casa senz'aglio, patate e fagiolini, besciamella e ricotta di bufala (°1,3,7,8) **18**

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.

FUORI I SECONDI

Totanic ♥ ☒ 🍷 totanetti rifiniti croccanti alla plancia, serviti con verdure miste di stagione saltate e salsa teriyaki (°2,6,14) **28**

L'agnello mancante ♥ ☒ 🍷 costole 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 (°4,5,8) **28**

Lou Baccalou ☒ baccalà mantecato alla provenzale in olio, latte e patate, senz'aglio, servito con una vignarola di taccole, fagiolini e spinacino fresco (°4,7) **28**

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, spinacino fresco e zucchine trombetta (°4,7) **30**

T'amo o pio bove ☒ 🍷 filetto di manzo (200 gr circa), cotto a piacere in plancia, servito con un contorno di patate al forno, 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 in insalata

DOLCE STILNOVO

Emily Bronte gelato di pistacchio affogato al gin con pepe nero (°3,7) **9**

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

Fichi Fatui gelato di crema con fichi freschi (°3,7) **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**

Mango per sogno ☒ semifreddo fatto in casa al mango (°3,7) **9**

Pesca Benefica tarte tatin di pesche gialle, servita calda, con gelato di crema (°1,3,4,5,7,8) **9**

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

Little Italy la nostra cheese cake al pistacchio (°1,3,7) **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.

Mangiando all'esterno raccomandiamo di tenere le borse sempre sotto controllo.

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