

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
martedì 1° settembre

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**

Camp Nou 🍷 🍷 catalana di gamberi e totani con datterino gialli e rossi, cipolla rossa, sedano, basilico e menta (°2,4,9,14) **20**

Cavoli Nostri! 🍷 formaggio caprino fresco con insalata di cavolo cappuccio bianco in emulsione di acciughina, con mandorle pilè e capperi fritti (°4,7,8,10) **18**

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

La minestra sul cortile 🍄 minestrone "tiepido" di verdura mista con pesto di basilico fatto in casa senz'aglio e crostini di pane misto ai semi vari (°1,7,8,9) **17**

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 misticanza e tenerumi di stagione (°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" (°1,7) **18**

Porcini con le ali 🍄 riso Vialone Nano mantecato a risotto con funghi porcini, servito con un'olietto al prezzemolo e una fondutina di formaggio di chèvre (°1,7,9) **22**

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 (°1,7,8,9) **18**

Un baccello sulla bocca 🍷 🍷 purea di fave servita con cicorietta saltata (aglio, olio, acciughina e peperoncino (poco!)) e cozze sarde (°2,4,7,14) **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 una decorazione che può contenere soia e 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 scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) e salsa teriyaki (°2,4,5,6,8,14) **28**

Lo Spada nella Roccia 🍷 🍷 filetto di pesce spada cotto alla plancia e servito con spadellatina di verdure miste di stagione e un baffo di panna acida (°2,4,6,7) **28**

T'amo o pio bove 🍷 🍷 filetto di manzo (200 gr circa), cotto a piacere in plancia, servito con un contorno di peperoncini verdi dolci al forno "friggittelli" e cavolo rosso marinato, e sale Maldon **35**

Lou Baccalou 🍷 baccalà mantecato alla provenzale in olio, latte e patate, senz'aglio, servito con catalogna ripassata (°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 verdi dolci al forno "friggittelli" / spadellatina di verdure miste di stagione / patate in insalata / catalogna ripassata /

DOLCE STILNOVO

Fichi fatui semifreddo fatto in casa di fichi freschi (°7) **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 (°3,7,8) **10**

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

Cip e Ciop la nostra cheese cake alla nocciola (°1,3,7,8) **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 (°1,5,7,8) **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.

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.