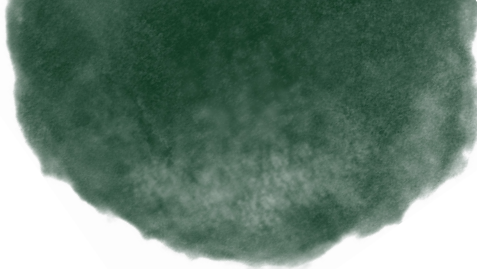


Legenda allergeni:

1. cereali contenenti glutine
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
8. frutta a guscio
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. solfiti
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi

Tutti gli alimenti preparati e somministrati potrebbero contenere tracce degli altri allergeni presenti in azienda e sopra indicati.

*Alcuni prodotti di lavorazione per i piatti potrebbero essere surgelati a seconda della disponibilità



al Gatto verde
TRATTORIA

Menù alla carta

Taggaci



algattoverde

#trattoriaalgattoverde

Via Valsecchi, 6 Asso (CO) 22033



+39 347 1379897



“Non c’è amore più sincero
dell’amore per il cibo”

George Bernard Shaw

Menù degustazione dello Chef

(per tutto il tavolo)

Quattro portate	€ 50 <i>a persona</i>
Quattro portate con abbinamento vino al calice	€ 70 <i>a persona</i>

Antipasti

Bresaola del “ Tacchini “, insalatina invernale, caprino di Caslino (7,8)	€ 15
Calamaretti a vapore, zuppetta di legumi, chips di pane al rosmarino (1,8,9,14)	€ 14
Tortino di patate di montagna, zucca mantovana fonduta al Grana Padano DOP (3,7)	€ 13

Primi Piatti

Riso Carnaroli Gran Riserva alla milanese con pistilli di zafferano e ragù di ossobuco (7,9,12)	€ 16
Ravioli agli scampi, la sua bisque, cime di rapa (1,2,3,7,8)	€ 18
Maccheroncini trafilati al bronzo, carciofi, tartufo nero pregiato (1,3,7,8)	€ 17

Secondi Piatti

Bavetta di scottona cotta a bassa temperatura, salsa barbecue, patate al forno (7,9,12)	€ 25
Guancetta di vitello in crema di latte, mais soffiato, patata schiacciata all'erba cipollina (7,9,12)	€ 25
Filetto di orata al forno, panure al pomodoro, carciofi, salsa al burro bianco (1,4,7,12)	€ 26
Selezione di formaggi accompagnati da composte di stagione e miele (7)	€ 13

Dolci

Variazione sul tema del cioccolato (1,3,7,8)	€ 7
Tiramisù della casa (1,3,7,8)	€ 7
Semifreddo al torroncino, cremoso al fondente, salsa alla vaniglia (1,3,7,8)	€ 7
Gelato e sorbetti (7)	€ 5
Acqua	€ 2
Caffè	€ 2
Vino al calice	€ 5
Coperto	€ 4