

## 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



“Un pasto senza vino è come un  
giorno senza sole”

Anthelme Brillat-Savarin

## Menù degustazione dello Chef

( per tutto il tavolo )

Menù degustazione Gatto Verde € 50 a persona  
( 4 portate )

Menù degustazione Gatto Verde € 70 a persona  
con abbinamento al calice  
( 4 portate e 4 calici )

Menù degustazione Gatto Verde al mare € 55 a persona  
( 4 portate )

Menù degustazione Gatto Verde al mare € 75 a persona  
con abbinamento al calice  
( 4 portate e 4 calici )

### Novità dell'autunno

L'aperigatto nella nostra cantina,  
dal mercoledì al sabato dalle 18.15

Prenota il tuo aperitivo !

A partire da 25€ a persona

## Antipasti

- Il vitello tonnato del Gatto Verde (3,4,9,10,12) € 16
- Polpo e gamberi a vapore, zucchine marinate,  
erba cipollina (1,2,4,7,12,14) € 18
- Uovo bio a 63°, patata schiacciata, asparagi,  
fonduta al parmigiano DOP (3,7) € 13

## Primi Piatti

- Risotto Carnaroli Gran Riserva al pomodoro,  
crema di burrata, olio al basilico (7,8,9,12) € 16
- Ravioli ripieni di baccalà, crema di patate di montagna,  
bagna cauda (1,3,4,7,12) € 18
- Fusilloni trafilati al bronzo con ragù di salsiccia del Tacchini,  
rosmarino, crema ai cardoncelli (1,3,7,9,12) € 17

## Secondi Piatti

- Filetto di maiale cotto a bassa temperatura,  
alla pizzaiola, crema al latticini dolce,  
il suo fondo (7,9,12) € 26
- Agnello cotto dolcemente alle erbe,  
patate novelle, funghi di bosco, il suo fondo (7,9,12) € 26
- Branzino al forno, panure al prezzemolo,  
giardinetto di verdure, salsa al burro bianco (1,4,7,12) € 27
- Selezione di formaggi  
accompagnati da composte di stagione  
e miele (7) € 16

## Dolci

- Semifreddo allo yogurt greco, composta di  
frutti di bosco, crumble al cacao (1,3,7,8) € 8
- Tiramisù della casa (1,3,7,8) € 7
- Cheesecake alla vaniglia, ciliegia, sbriciolona  
di polenta bramata (1,3,7,8) € 8
- Gelato e sorbetti (7) € 7
- Acqua € 2
- Caffè € 2
- Coperto € 4

