

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)

Drink

Spritz	€ 6
Americano	€ 6
Negroni	€ 6
Gin Tonic	€ 10

Novità dell'autunno

L'aperigatto nella nostra cantina,
dal mercoledì al sabato dalle 18.15
Prenota il tuo aperitivo !

Antipasti

Bresaola chiavennasca nostrana,
insalatina, sciatt (1,5,7) € 16

Gamberi a vapore, hummus di ceci,
pomodori confit (2,4,8,11) € 16

Uovo bio a 63°, polenta e “formai”
fonduta al latteria dolce (3,7,) € 13

Primi Piatti

Risotto Carnaroli Gran Riserva, alla milanese
con pistilli di zafferano e ragù di ossobuco (7,9,12) € 18

Ravioli ripieni capesante e gamberi,
bisque, crema di cime di rapa,
bur blanc (1,2,3,4,7,14) € 18

Fusilloni trafilati al bronzo, carciofi, carciofi,
spuma di pecorino romano DOP (1,3,7,9) € 17

Secondi Piatti

Guancetta di vitello brasata alla cacciatora con
purè di patate all'erba cipollina (7,9,12) € 27

Petto di faraona cotta a bassa temperatura, bacon,
patate al forno, zucca, il suo fondo (7,9,12) € 26

Lomo di baccalà cotto dolcemente,
crema di carciofi, polenta, bagna cauda (4,7,9) € 26

Selezione di formaggi
accompagnati da composte di stagione
e miele (7) € 16

Dolci

Panna cotta alla vaniglia e miele,
crema di marroni, sbrisolona (1,7) € 8

Tiramisù della casa (1,3,7,8) € 7

Mousse ai tre cioccolati (3,7) € 8

Gelato e sorbetti (7) € 7

Acqua € 2

Caffè € 2

Vino al calice di nostra selezione € 6
Coperto € 4