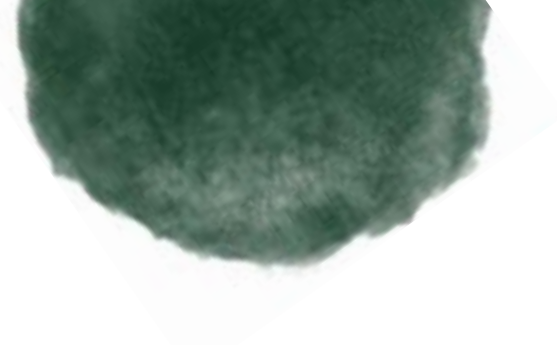


## Legenda allergeni:

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 22€ a persona

## Antipasti

Il vitello tonnato del Gatto Verde (3,4,9,10,12) € 16

Polpo arrosto, zuppettina di legumi,  
olio al rosmarino, chips di pane croccante (1,4,9,14) € 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 in crema di latte, patata  
schiacciata all'erba cipollina, mais soffiato (7,9,12) € 27

Scamone di agnello cotto a bassa temperatura,  
topinambur, patate novelle, 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

Crème brûlée alla vaniglia, crumble al cacao,  
zucca, gelato al caffè (1,3,7,8) € 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

Coperto € 4

