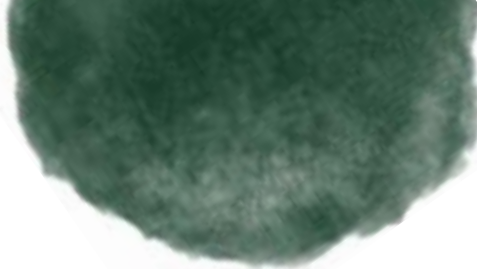


Legenda allergeni:

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)



Tavolozza di crudi
del Gatto Verde
(consigliato per 2 persone)

€ 92
su prenotazione

Drink

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

Antipasti

Culaccia piacentina, stracciatella, focaccia casereccia (1,7)	€ 15
Gamberoni scottati, crema ai piselli e menta, datterini al forno (2,4,14)	€ 17
Uovo bio a 63° pappa al pomodoro, basilico, spuma di pecorino toscano (1,3,7,8)	€ 13

Primi Piatti

Risotto Carnaroli Gran Riserva, verde, verdissimo, crema di burrata, tartare di gambero rosso di Mazara (2,7,9,12)	€ 19
Ravioli ripieni di chianina e cardoncelli, crema di patate di montagna, sugo d'arrosto (1,3,7,9,12)	€ 19
Fusilloni trafilati al bronzo alla carbonara vegetariana, crema di pecorino, erba cipollina (1,3,7,9)	€ 17

Secondi Piatti

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, patata schiacciata all'olio, crema di peperoni affumicati, il suo fondo (7,9,12)	€ 26
Tartare di scottona, maionese all'erba cipollina, cips di pane croccante, cavolo viola all'agro (1,3,8,10)	€ 26
Tataki di tonno rosso del mediterraneo, tagliatelle di zucchine, composta di cipolla rossa (4,6)	€ 28
Selezione di formaggi accompagnati da composte di stagione e miele (7)	€ 16

Dolci

Tartelletta di pasta frolla, crema alla vaniglia, frutti di bosco (1,3,7)	€ 7
Tiramisù della casa (1,3,7,8)	€ 7
Mousse ai mirtilli selvatici, liquirizia, crumble al cacao (1,3,7,8)	€ 7
Gelato e sorbetti (7)	€ 7
Acqua	€ 2
Caffè	€ 2
Vino al calice di nostra selezione Coperto	€ 6 € 4