

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 (4 portate)	€ 50 a persona
Menù degustazione Gatto Verde con abbinamento al calice (4 portate e 4 calici)	€ 70 a persona
Menù degustazione Gatto Verde al mare (4 portate)	€ 57 a persona
Menù degustazione Gatto Verde al mare con abbinamento al calice (4 portate e 4 calici)	€ 77 a persona

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

Tagliere del Gatto Verde (consigliato per 2 persone) Salumi di nostra selezione, caprino di Caslino, formagella nostrana, insalata russa, giardiniera, focaccia casereccia (1,3,7,10)	€ 32
Polpo e gamberi a vapore, zucchine marinate, erba cipollina (1,2,4,7,12,14)	€ 19
Ovo 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 melanzane e scamorza, tartare di gambero rosso di Mazara, crema di zucchine, datterini, bur blanc (1,2,3,7,9)	€ 19
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, panure alle erbe, patate novelle, il suo fondo (1,3,7,9,12)	€ 25
Tartare di scottona, tagliatelle di verdure, chips di pane croccante, maionese all'erba cipollina (1,3,8,10)	€ 24
Pescato del giorno al cartoccio, patata schiacciata, pomodorini e salsa caciucco (2,4,7,9,12,14)	€ 31
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, albicocca, sbriciolona al grano saraceno (3,7,8)	€ 8
Acqua	€ 2
Caffè	€ 2
Coperto	€ 4

