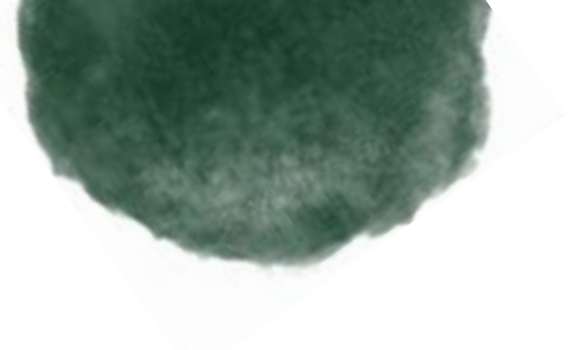


Legenda allergeni:

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°, patata schiacciata, asparagi,
fonduta al parmigiano DOP (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 di baccalà, crema di patate di montagna,
bagna cauda (1,3,4,7,12) € 18

Fusilloni trafilati al bronzo, cacio, pepe,
asparagi, broccoli (1,3,7) € 17

Secondi Piatti

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura,
alla pizzaiola, crema al latticello dolce,
il suo fondo (7,9,12) € 26

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

Torta sbrisolona con crema allo zabaione (1,3,7,8,12) € 7

Gelato e sorbetti (7) € 7

Acqua € 2

Caffè € 2

Coperto € 4