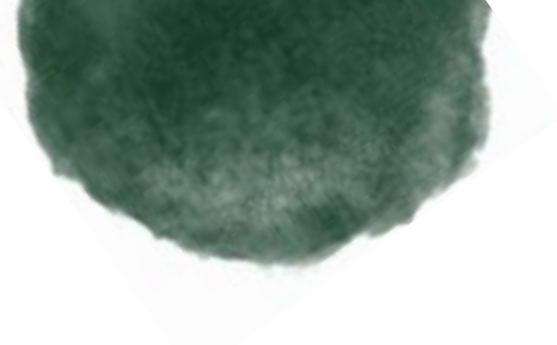


Legenda allergeni:

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 martedì 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) € 17

Uovo bio a 63° patata schiacciata, porcini,
fonduta al latteria dolce (3,7) € 13

Primi Piatti

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

Ravioli ripieni di porcini e taleggio,
crema di patate di montagna,
burro d'alpeggio, "grass de rost" (1,3,7,8) € 18

Fusilloni trafilati al bronzo, tartare di tonno
carciofi e carciofi (1,3,4,7,9) € 18

Secondi Piatti

Guancetta di vitello brasata alla cacciatora con
purè di patate all'erba cipollina (7,9,12) € 28

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

Pesce spada alla mediterranea, olive taggiasche,
capperi, cavolo viola (4,9,12) € 28

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