

Galleria Vittorio Emanuele
Milano - Italy



RISTORANTE
— MILANO —

MENÙ A LA CARTE

Executive Chef: Claudio Covella

Coperto – Cover Charge euro 4,00



CAFFÉ & BISTROT
— MILANO —

Piazza Filippo Meda - Montenapoleone / San Babila, Milano



www.lalocandadelgattorosso.it



MENÙ LANGUAGES

SCAN THE QR CODE AND CHOOSE YOUR LANGUAGES



SSID: La Locanda del Gatto Rosso

Password: Gattorosso1951



RISTORANTE
— MILANO —

La nostra cucina e i procedimenti di manipolazione degli alimenti sono stati progettati per garantire la massima sicurezza separiamo gli ingredienti per evitare qualsiasi traccia possibile di allergeni ma non possiamo garantirlo quindi invitiamo i Clienti a comunicare ogni tipo di intolleranza o allergia

Please it's important notify us of any food allergies or intolerances when ordering

IN TUTTE LE NOSTRE PREPARAZIONI È POSSIBILE TROVARE TRACCE DEI SEGUENTI 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 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

IN ALL OUR PREPARATIONS IS POSSIBLE TO FIND TRACES OF THE FOLLOWING ALLERGENS:

- 1 Cereals containing gluten
- 2 Crustaceans and product based on shellfish
- 3 Eggs and egg products
- 4 Fish and seafood
- 5 Peanuts and peanut-based products
- 6 Soy and soy-based products
- 7 Milk and milk-based products including lactose
- 8 Various types of nuts
- 9 Celery and celery-based products
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and products sesame seeds
- 12 Sulfur dioxide and sulphites at concentrations
- 13 Lupine and lupine-based products
- 14 Molluscs and products based on molluscs

PIATTI DELLA TRADIZIONE MENECHINA

TYPICAL DISH OF MILAN



MINISTRONE ALLA MILANESE

Vegetable soup with rice (vegetarian)

euro 14,00

RAVIOLI RIPIENI DI MONTASIO E POLENTA AL SUGO DI BRASATO

Ravioli stuffed with cheese and polenta with braised beef sauce

euro 18,00

RISOTTO ALLA MILANESE

Riso Carnaroli e pistilli di zafferano servito in crosta di Parmigiano Reggiano
Saffron risotto "Milanese style" served in a Parmesan cheese crust

euro 19,00

RUSTIN NEGÀ

Servito con puré di patate

*Veal chop in a sauce prepared with butter, white wine,
sage and lard served with mashed potatoes*

euro 25,00

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Servita con patate al forno

Veal cutlet "Milanese style" served with roast potatoes

euro 26,00

OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLA MILANESE

Braised shank of veal with risotto "Milanese style"

euro 32,00

PANETTONE FARCITO

Con mascarpone e crema pasticcera al cioccolato

Traditional cake from Milano with mascarpone and chocolate cream

euro 9,00

ANTIPASTI

FISH STARTERS

INSALATA TIEPIDA DI BACCALÀ

Con finocchi, arance e aneto
Warm salad of cod fish with fennel, orange and dill
euro 15,00

ZUPPA DI COZZE CON CROSTONI DI PANE

Black mussels soup with bread croutons
euro 15,00

INSALATA TIEPIDA DI POLIPO*

Con rucola, patate, olive e pomodorino ciliegino
Warm octopus salad with rucola salad, potatoes, olives and cherry tomatoes
euro 18,00

ANTIPASTO CALDO DEL PESCATORE*

Misto di pesce in umido
Mix of shellfish with tomato sauce
euro 20,00

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO,
CREMA DI BASILICO E SALE NERO DELLE HAWAII
Salmon tartare with avocado, basil sauce and black salt from Hawaii
euro 20,00

CARPACCIO MISTO DI PESCE AFFUMICATO

Salmone, tonno rosso e pesce spada servito con pane nero tostato e burro
*Trio of raw smoking fish: salmon, red tuna and swordfish
served with toasted black bread and butter*
euro 22,00

ANTIPASTI

STARTERS

BRUSCHETTE DELLA LOCANDA

Con rucola, mozzarella di bufala DOP, pomodoro e basilico
Bruschette with rucola salad, buffalo mozzarella, tomatoes and basil (vegetarian)
euro 10,00

FIORI DI ZUCCA ALLA SORRENTINA

Zucchini flowers stuffed with buffalo mozzarella and salted anchovies (salted fish)
euro 14,00

CAPRESE DI BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, olive, basilico e origano
Tomato, buffalo mozzarella, olives, basil and oregano (vegetarian)
euro 15,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant pie "Parmigiana style" (vegetarian)
euro 15,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP E MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Parma ham and buffalo mozzarella
euro 22,00

TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONATI

Servito con focaccina calda
Selection of italian cold cuts served with warm focaccia bread
euro 25,00

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Servito con focaccina frita
Special italian seasoned ham served with fried bread
euro 25,00

CARPACCIO DI FILETTO

Con rucola e petali di Parmigiano Reggiano 24 mesi
"Carpaccio" thin slices of raw beef fillet with rucola salad and Parmesan cheese 24 months
euro 25,00

PRIMI PIATTI

PASTA WITH FISH

PACCHERI DI GRAGNANO CON BACCALÀ, CREMA DI FAVE E SCAGLIE DI PECORINO SARDO

Large maccheroni with cod fish, cream of green beans and pecorino cheese

euro 18,00

RAVIOLI RIPIENI DI SCAMPI*

Con pomodorino giallo e timo al limone

Ravioli stuffed with scampi with yellow cherry tomatoes and lemon thyme

euro 20,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

Spaghetti with clams

euro 22,00

RISOTTO CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI*

Mantecato con toma al tartufo

Risotto with red shrimps tartare creamed with truffle cheese

euro 22,00

FETTUCCHINE CON SALMONE FRESCO E PESTO DI ZUCCHINE

Homemade fettuccine with fresh salmon and zucchini cream

euro 22,00

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE*

Spaghetti with seafood in a tomato sauce

euro 25,00

PRIMI PIATTI

PASTA

TAGLIATELLE FRESCHE ALLA BOLOGNESE

Homemade tagliatelle with tomato meat sauce

euro 14,00

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Traditional italian lasagna

euro 14,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

*Ricetta tradizionale con guanciale croccante e pecorino romano
Traditional italian recipe with eggs, crispy bacon and pecorino cheese*

euro 16,00

RISOTTO PORCINI, TOMA D'ALPEGGIO E NOCCIOLE CROCCANTI DEL PIEMONTE

*Risotto with porcini mushroom, special cheese of the alps
and special nuts from Piemonte (vegetarian)*

euro 17,00

GNOCCHI DI PATATE CON GORGONZOLA E PERE

Homemade potato gnocchi with italian blue cheese and pears (vegetarian)

euro 16,00

ZUPPE

SOUPS

SERVITE CON CROSTINI AGLI AROMI - SERVED WITH AROMATIC BREAD CROUTONS

ZUPPA DI POMODORO

*Al profumo di basilico
Tomato soup with basil
(vegetarian)*

euro 13,00

ZUPPA DI VERDURA

*Vegetable soup
(vegetarian)*

euro 13,00

CREMA DI ZUCCA

*Pumpkin cream
(vegetarian)*

euro 14,00

SECONDI PIATTI

FISH MAIN COURSES

BACCALÀ ARROSTITO ALLA PARMIGIANA

Roasted cod fish with cheese and fried eggplants on tomato sauce

euro 24,00

FILETTO DI SALMONE CON ROSTI DI ZUCCHINE E PANNA ACIDA

Salmon fillet in a crust of zucchinis with sour cream

euro 24,00

BACCALÀ FRITTO CON FIORI DI ZUCCA

Fried cod fish with zucchinis flowers

euro 26,00

BRANZINO IN CROSTA DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE

Seabass in a crust of special nuts from Piemonte

euro 26,00

GRAN FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE*

Calamari, gamberi, scampetto e verdure miste

Fried calamari, shrimps, small prawn and vegetables

euro 28,00

SCAMPI E GAMBERONI AL BURRO O ALLA GRIGLIA*

Scampi and prawns in butter sauce or grilled

euro 38,00

GRIGLIATA MISTA DI PESCE*

Mixed grilled fish

euro 40,00

BRANZINO AL SALE

Servito con verdure grigliate

Fresh seabass cooked in a crust of rock sea salt served with grilled vegetables

euro 60,00

(per 2 persone / for 2 people)

SECONDI PIATTI

MEAT MAIN COURSES

GALLETTO INTERO AL MATTONE

Servito con patate al forno

Whole chicken brick-roasted with mixed herbs served with roast potatoes

euro 20,00

BATTUTA DI CONTROFILETTO ALLA CATANESE

Servita con patate al forno

Pounded sirloin of beef with garlic, chili pepper, oregano and vinegar served with roast potatoes

euro 23,00

TAGLIATA DI CONTROFILETTO

Con rucola, Parmigiano Reggiano 24 mesi
e glassa di aceto balsamico al tartufo

*Sliced sirloin of beef with rucola salad and Parmesan cheese seasoned 24 months
with balsamic vinegar sauce scented with truffle*

euro 26,00

FILETTO DI MANZO AI FERRI O AL PEPE VERDE

Servito con patate al forno

Fillet of beef grilled or with green pepper sauce served with roast potatoes

euro 32,00

FIORENTINA ALLA GRIGLIA

1 Kg sporzionata al tavolo e accompagnata da patate al forno e verdure miste

*Fiorentina steak (T-bone) 1 Kg cut at the table and served with
roast potatoes and mixed vegetables*

euro 80,00

(per 2 persone / for 2 people)

CHATEAUBRIAND

Sporzionato al tavolo e accompagnato da patate al forno, verdure miste e salsa bernese

*Chateaubriand with crispy bacon cut at the table and served
with roast potatoes, mixed vegetables and bernese sauce*

euro 85,00

(per 2 persone / for 2 people)

INSALATONE

BIG SALADS

DI POLLO

Insalata mista, pollo grigliato e pomodoro camone

Mixed salads, grilled chicken and tomatoes

euro 18,00

DELLA LOCANDA

Rucola, pere, petali di Parmigiano Reggiano 24 mesi, noci e pomodoro camone

Rucola salad, pear, Parmesan cheese seasoned 24 months, tomatoes and walnuts (vegetarian)

euro 18,00

VALTELLINESE

Insalata mista, bresaola della Valtellina, pomodoro camone e petali di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Mixed salads, dried beef, tomatoes and Parmesan cheese seasoned 24 months

euro 18,00

LIZZ*

Insalata mista, spumiglia rossa, gamberi, salmone scottato e palmito

Mixed salads, red salad, shrimps, grilled salmon and heart of palm

euro 20,00

DI GAMBERI E CALAMARI GRIGLIATI AI SAPORI MEDITERRANEI*

Insalata mista, gamberi e calamari grigliati, capperi di Pantelleria, mandorle,

uva passa, pomodoro camone, salsa allo yogurt ed erba cipollina

Mixed salads, grilled calamari and shrimps, capers, almonds,

raisins, tomatoes, yogurt sauce and chives

euro 22,00

DI FILETTO

Soncino, cubetti di filetto di manzo e pomodoro camone

Green salad, cubes of beef fillet and tomatoes

euro 22,00

FORMAGGI

CHEESE

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

Servito con noci e miele di Zagara produzione "Gatto Rosso"
Parmesan cheese seasoned 24 months served with walnuts and orange blossom honey
euro 12,00

BUFALA DOP

Servita con rucola e pomodoro camone
Buffalo mozzarella served with rucola salad and tomatoes
euro 15,00

BURRATA DOP

Servita con rucola e pomodoro camone
Burrata cheese served with rucola salad and tomatoes
euro 17,00

SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI ACCOMPAGNATI DA MARMELLATE

Selection of italian cheeses served with marmelades
Pecorino sardo semistagionato (Sardegna), Formaggio del Borgo Valcasotto stagionato in foglie di quercia (Piemonte), Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP (Emilia Romagna), Toma al tartufo delle colline bresciane (Lombardia), Fiore di capra (Lombardia)
euro 20,00

CONTORNI

SIDE DISH

INSALATA DI STAGIONE

Seasonal salad
euro 8,00

PATATE AL FORNO

Roast potatoes
euro 8,00

SPINACI AL BURRO

Butter spinach
euro 8,00

PURÈ DI PATATE

Mashed potatoes
euro 8,00

VERDURE ALLA GRIGLIA O AL VAPORE

Grilled or steamed vegetables
euro 8,00

PIZZA

PIZZA

MARINARA

Pomodoro, aglio, origano
Tomato, garlic, oregano (vegetarian)

euro 8,00

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella and basil (vegetarian)

euro 9,00

ALLE VERDURE

Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate
Tomato, mozzarella and mixed grilled vegetables (vegetarian)

euro 10,00

AI FORMAGGI

Mixed cheeses (vegetarian)

euro 10,00

IL NOSTRO CALZONE

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, ricotta salata e crema di basilico
Tomato, buffalo mozzarella, salty cheese and basil cream

euro 12,00

LA LOCANDA

Pomodoro, mozzarella, crema di salame piccante ('nduja) e cipolla rossa
Tomato, mozzarella, cream of spicy pork salami ('nduja) and red onions

euro 12,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP STAGIONATO 24 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Parma ham seasoned 24 months, tomato and buffalo mozzarella

euro 14,00

PIZZA

PIZZA

PIZZA ALLA PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano e basilico
Tomato, mozzarella, fried eggplant, Parmesan cheese and basil (vegetarian)

euro 14,00

AL SALMONE

Burrata DOP, mozzarella, salmone ed erba cipollina
Burrata cheese, mozzarella, salmon and chives

euro 16,00

DI BRONTE

Mozzarella, mortadella, stracciatella di bufala DOP e pistacchi di Bronte
Mozzarella, mortadella, cream of buffalo mozzarella and special pistachios from Bronte

euro 16,00

LA DELICATA*

Gamberi, mozzarella, stracchino di capra e fiori di zucca
Shrimps, mozzarella, goat cheese and zucchini flowers

euro 18,00

SFIZIOSA

Mozzarella, carpaccio di manzo, olio tartufato e petali di Parmigiano Reggiano 24 mesi
Mozzarella, beef carpaccio, truffle oil and Parmesan cheese seasoned 24 months

euro 18,00

PIZZA AI PORCINI*

Con pesto e petali di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi
*Tomato, mozzarella, pesto basil sauce, porcini mushrooms
and Parmesan cheese seasoned 24 months (vegetarian)*

euro 18,00

DOLCI

DESSERT

TIRAMISÙ

euro 9,00

PANNA COTTA

Con salsa alle fragole o caramello o cioccolato fondente
Panna cotta pudding, topping: strawberry or caramel or dark chocolate

euro 9,00

CROSTATA DI MELE

Servita calda con gelato alla vaniglia
Warm apple pie with vanilla ice cream

euro 9,00

DOLCI AL CARRELLO

Desserts of the day

euro 9,00

TORTINO AL CIOCCOLATO

Con crema pasticcera al profumo di arancia
Mini chocolate cake and cream flavored with orange

euro 12,00

CAROSSELLO DELLA LOCANDA

Tris di dolci: tiramisù, panna cotta e crema al cioccolato con arance caramellate
Trio of desserts: tiramisù, panna cotta and chocolate cream with caramelized orange

euro 12,00

FONDUTA DI CIOCCOLATO

Con frutta fresca
Chocolate fondue with fresh fruits

euro 14,00

GELATI

ICE CREAM

COPPA MISTA

Gusti a scelta
Tastes of your choice

euro 10,00

AFFOGATO AL CAFFÈ

Ice cream with coffee

euro 13,00

COPPA GELATO DELLA LOCANDA

Gelato artigianale alle creme e panna montata
Ice cream with cream and whipped cream

euro 15,00

COPPA DI GELATO E FRUTTA

Gelato artigianale alla frutta con frutta fresca
Ice cream with fresh fruit

euro 15,00

AFFOGATO AL WHISKY

Ice cream with whisky

euro 15,00

COPPA GELATO ALLA VANIGLIA AFFOGATO AL FONDENTE

Cup of vanilla ice cream drowned in a dark chocolate

euro 15,00

FRUTTA

FRUIT

MACEDONIA

Fruit salad

euro 8,00

ANANAS

Pineapple

euro 9,00

FRAGOLE

Strawberries cup

euro 9,00

FRUTTI DI BOSCO

Mix of berries

euro 12,00

BEVANDE

DRINKS

ACQUA MINERALE
S. PELLEGRINO 75 cl
Mineral water with gas
euro 5,00

ACQUA MINERALE
PANNA 75 cl
Mineral water
euro 5,00

BIRRA
Beer
euro 9,00

BIBITE
Soft drinks
euro 6,50

SPREMUTA
Fresh juice
euro 8,00

CAFFÉ ESPRESSO
euro 3,50

CAPPUCCINO
euro 5,00
