



Piazza Filippo Meda
Milano - Italy



CAFFÉ & BISTROT

— MILANO —

MENÙ

No coperto – *Not Cover Charge*



RISTORANTE
— MILANO —

Galleria Vittorio Emanuele II - Duomo, Milano



www.lalocandadelgattorosso.it



MECENATE

CASA DEGLI ARTISTI ITALIANI

SCAN ME
for artwork
exhibition



mecenate.online



MENÙ LANGUAGES

SCAN THE QR CODE AND CHOOSE YOUR LANGUAGES



SSID: GattoRosso

Password: gattorosso2019



CAFFÉ & BISTROT
— 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

SFIZIOSITÀ

STARTERS



TOAST CLASSICO

Prosciutto cotto e fontina DOP

Ham and fontina cheese toast

Allergeni - Allergens: 1, 7, 12

CAPRESE DI BUFALA DOP

Con pomodoro, gocce di pesto e rucola

Buffalo mozzarella, tomatoes, basil sauce and rucola salad (vegetarian)

Allergeni - Allergens: 5, 7, 8

CLUB SANDWICH

Pollo, insalata, pomodoro, bacon e maionese

Chicken, salad, tomato, bacon and mayonnaise

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 12

BURRATA CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Servita con pomodorini e rucola

*Burrata cheese with Cantabrian anchovies
served with cherry tomatoes and rucola salad*

Allergeni - Allergens: 4, 7

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE

Parma ham and melon

Allergeni - Allergens: 12

TARTARE & CARPACCI

TARTARE & CARPACCI



CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Con rucola, scaglie di Grana Padano e citronette al limone

Dried beef carpaccio with rucola salad, cheese and lemon citronette

Allergeni - Allergens: 7, 12

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE ALLA MEDITERRANEA

Con olive, capperi, olio Evo e i suoi crostini

Beef tartare with olives, capers, extra virgin olive oil and toasted bread

Allergeni - Allergens: 1

TARTARE DI SALMONE MARINATO

Con salsa teriyaki, guacamole e mandorle tostate

Marinated salmon tartare with teriyaki sauce, guacamole and toasted almonds

Allergeni - Allergens: 4, 7, 8

PRIMI & ZUPPE

PASTA & SOUPS



PENNETTE POMODORO E BASILICO

Penne pasta with tomato sauce and basil (vegetarian)

Allergeni - Allergens: 1, 7, 9

TAGLIATELLE CON RAGÙ CASERECCIO ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle with traditional bolognese sauce

Allergeni - Allergens: 1, 3, 5, 7, 9

RIGATONI ALLA CARBONARA

Con guanciale e pecorino romano

*Rigatoni pasta with "Carbonara" sauce,
traditional italian recipe with eggs, bacon and pecorino cheese*

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 9

RISOTTO ALLA MILANESE

Saffron risotto "Milanese style"

Allergeni - Allergens: 7, 9

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA

PESTO DI ZUCCHINE E SALMONE

Black spaghetti (with cuttlefish ink) with zucchini cream and salmon

Allergeni - Allergens: 1, 3, 4, 7, 9

RAVIOLI RIPIENI DI CERNIA

CON POMODORO FRESCO E BASILICO

Homemade ravioli stuffed with grouper fish, fresh tomatoes sauce and basil

Allergeni - Allergens: 1, 3, 4, 7, 9

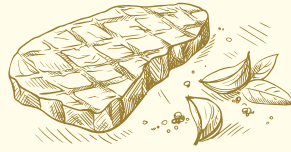
PAPPA AL POMODORO CON CREMA DI BUFALA

Tomato soup with bread and buffalo mozzarella cream (vegetarian)

Allergeni - Allergens: 1, 7, 8, 9

SECONDI

MAIN COURSES



SOVRACOSCIA DI POLLO ARROSTO

Servita con patate al forno

Roasted chicken thigh top served with baked potatoes

Allergeni - Allergens: 11

PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant pie "Parmigiana style" (vegetarian)

Allergeni - Allergens: 1, 5, 7, 11

HAMBURGER DI MANZO* (200gr)

Con bacon croccante, fontina DOP, la nostra salsa affumicata, pomodoro e insalata
servito con patate wedges

*Meat hamburger with crispy bacon, fontina cheese, our homemade smoked sauce,
tomatoes and salad served with wedges potatoes*

Allergeni - Allergens: 1, 3, 5, 7, 11

COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE DRY AGED (400gr circa)

FROLLATURA 30 GIORNI

Con spinaci al naturale

Rib steak dry aged (30 days of maturation) with spinach

SALMONE CAMELLATO

Servito con julienne di verdure e riso basmati

Caramelized salmon steak served with vegetables and basmati rice

Allergeni - Allergens: 4, 6, 9

OCTOPUS BURGER

Con polipo alla griglia*, insalata, pomodori e maionese agli agrumi

Grilled octopus burger with salad, tomatoes and citrus mayonnaise

Allergeni - Allergens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 14

INSALATONE

BIG SALADS



INSALATA DI STAGIONE

Con pomodori, carote, mais e mozzarella di bufala

With tomatoes, carrots, corn and buffalo mozzarella (vegetarian)

Allergeni - Allergens: 7

LA GRECA

Con feta, pomodorini, cetrioli e olive nere

With feta cheese, tomatoes, cucumbers and black olives (vegetarian)

Allergeni - Allergens: 7

LA VEGANA

Con semi di zucca, sedano, noci, fagioli cannellini e spinacino novello

With pumpkin seeds, celery, walnuts, white beans and baby spinach (vegan)

Allergeni - Allergens: 8, 9

LA NIZZARDA

Con tonno, patate, fagiolini, uovo, pomodorini e olive

With tuna, potatoes, green beans, egg, cherry tomatoes, olives

Allergeni - Allergens: 3, 4, 5, 11

LA CAESAR SALAD

Classica (crostini di pane, pollo, Grana Padano, bacon croccante e salsa caesar)

Classic (bread croutons, chicken, cheese, crispy bacon and caesar sauce)

Allergeni - Allergens: 1, 3, 4, 7, 10, 11, 12

LA POKE BOWL

Con tartare di salmone, riso venere, edamame, alga wakame, avocado e mango

With salmon tartare, black rice, edamame, wakame seaweed, avocado and mango

Allergeni - Allergens: 4, 6, 10, 11

Tutte le insalate con base Iceberg e Misticanza

All based of big salads are Iceberg and mixed salad

PINSA*

PIZZA STYLE*



LA MARINARA

Con pomodoro, aglio e origano

With tomato, garlic and oregano (vegetarian)

Allergeni - Allergens: 1

LA CLASSICA

Con pomodoro, mozzarella e basilico

With tomato, mozzarella and basil (vegetarian)

Allergeni - Allergens: 1, 7

LA DIAVOLA

Con pomodoro, mozzarella e salame piccante

With tomato, mozzarella and spicy salami

Allergeni - Allergens: 1, 7

LA PARMIGIANA

Con pomodoro, mozzarella, melanzane, Grana Padano e basilico

With tomato, mozzarella, eggplant, cheese and basil (vegetarian)

Allergeni - Allergens: 1, 5, 7, 11

LA CRUDO

Con mozzarella di bufala DOP, pomodori secchi,
e prosciutto crudo di Parma DOP (base bianca)

*With buffalo mozzarella, dried tomatoes,
and Parma ham (no tomato sauce)*

Allergeni - Allergens: 1, 5, 7, 11, 12

LA SALMONE

Con mozzarella, burrata e salmone

With mozzarella, burrata cheese and salmon

Allergeni - Allergens: 1, 4, 7

Base per pinsa surgelata

Dough frozen pinsa

DOLCI E FRUTTA

DESSERT AND FRUIT



CHEESECAKE

Allergeni - Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Apple pie with vanilla ice cream

Allergeni - Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

TIRAMISÙ

Allergeni - Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

PANNA COTTA

Con salsa alle fragole o caramello o cioccolato

Panna cotta pudding, topping: strawberry or caramel or chocolate (gluten free)

Allergeni - Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

DOLCI DELLA NOSTRA VETRINA

Desserts of the day

Allergeni - Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

COPPA MISTA

Gusti di gelato a scelta - *Ice cream taste of your choice*

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7

AFFOGATO AL CAFFÈ

Gelato artigianale alla crema con caffè - *Ice cream with coffee*

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7

AFFOGATO AL WHISKY

Gelato artigianale alla crema con whisky - *Ice cream with whisky*

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7

COPPA DELLA LOCANDA

Gelato artigianale alle creme, panna montata e cioccolato fondente

Mixed ice cream with whipped cream and dark chocolate sauce

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7

COPPA DI GELATO E FRUTTA

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

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7

MACEDONIA *Fruit salad*

FRAGOLE O ANANAS *Strawberry or Pineapple*

Aggiunta di panna montata - *Additional whipped cream*

Aggiunta di gelato - *Additional ice cream*

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP



CAFFÈ ESPRESSO *Coffee*

CAFFÈ DOPPIO *Double coffee*

CAFFÈ DEC/GINSENG/ORZO *Decaffeinated coffee/Ginseng/Barley*

MAROCCHINO *Coffee with milk and cacao*

CAFFÈ CORRETTO *Coffee with liquor*

CAFFÈ CON PANNA *Coffee with whipped cream*

CAFFÈ CON GELATO *Coffee with ice cream*

CAFFÈ FREDDO SHAKERATO *Iced coffee*

CAPPUCCINO *Cappuccino*

CAPPUCCINO DOPPIO *Double cappuccino*

CAPPUCCINO DEC/GINSENG/ORZO *Decaffeinated/Ginseng/Barley cappuccino*

CAPPUCCINO CON PANNA *Cappuccino with whipped cream*

LATTE BIANCO *Milk*

LATTE MACCHIATO *Milk with a dash of coffee*

CIOCCOLATA *Hot chocolate*

CIOCCOLATA CON PANNA *Hot chocolate with whipped cream*

THÈ CALDO/CAMOMILLA/TISANA *Hot tea / chamomile / infusion*

PUNCH

BRIOCHES

Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 11

PASTE FROLLE, MUFFIN & CIAMBELLA

Pastry
Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 11

CROSTATA

Tart
Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 11

BISCOTTI DA THÈ

Small pastry
Allergeni - Allergens: 1, 3, 7, 11

VINO AL CALICE

WINE BY THE GLASS

VINO BIANCO – WHITE WINES

PINOT GRIGIO VOLPE PASINI

Pinot Grigio

Friuli

GEWÜRZTRAMINER TERLANO

Gewürztraminer

Alto Adige

CHARDONNAY JUROSA LIS NERIS

Chardonnay

Friuli

VINO ROSSO – RED WINES

DOLCETTO D'ALBA GIGI ROSSO

Dolcetto

Piemonte

NEGROAMARO SALICE SALENTINO CAMPELE

Negroamaro

Puglia

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO ZENATO

Corvina, Rondinella, Oseleta

Veneto

BRUNELLO DI MONTALCINO COL D'ORCIA

Sangiovese Grosso

Toscana

VINO ROSÈ – ROSÈ WINES

CHIARETTO DEL GARDA VILLA CORDEVIGO

Corvina

Lombardia

BOLLICINE – SPARKLING WINES

PROSECCO VILLA SANDI BRUT MILLESIMATO

Glera

Valdobbiadene

SATEN VEZZOLI

Chardonnay

Franciacorta

ROSE' BERLUCCHI '61

Pinot Nero, Chardonnay

Franciacorta



BOLLICINE

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

PROSECCO VILLA SANDI BRUT MILLESIMATO

Valdobbiadene

Glera

OLTRENERO BRUT PINOT NERO

Pinot Nero

Oltrepo

SATEN VEZZOLI

Chardonnay

Franciacorta

ALMA BRUT BELLAVISTA

Chardonnay, Pinot Nero

Franciacorta

EXTRA BRUT MILLESIMATO CA' DEL BOSCO

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Franciacorta

LUNELLI RISERVA FERRARI

Chardonnay

Trentino

ROSE' BERLUCCHI '61

Pinot Nero, Chardonnay

Franciacorta

LAURENT PERRIER LA CUVEE BRUT (ml.375)

Chardonnay, Pinot Noir

Champagne

LAURENT PERRIER LA CUVEE BRUT

Chardonnay, Pinot Noir

Champagne

LAURENT PERRIER ROSÈ

Pinot Noir

Champagne

VINO BIANCO

WHITE WINE

GAVI DI GAVI VILLA SPARINA

Cortese

Piemonte

ARNEIS ROERO VIETTI

Arneis

Piemonte

LUGANA BROLETTINO CA' DEI FRATI

Turbiana (Tebbiano di Lugana)

Lombardia

PINOT BIANCO SCHULTHAUSER ST. MICHAEL EPPAN

Pinot Bianco

Alto Adige

GEWÜRZTRAMINER TERLANO

Gewürztraminer

Alto Adige

PINOT GRIGIO VOLPE PASINI

Pinot Grigio

Friuli

SAUVIGNON COLLIO COLLAVINI

Sauvignon

Friuli

SHARIS LIVIO FELLUGA

Chardonnay, Ribolla

Friuli

CHARDONNAY JUROSA LIS NERIS

Chardonnay

Friuli

FALANGHINA SERROCCIELO FEUDI SAN GREGORIO

Falanghina del Sannio

Campania

VERMENTINO COSTAMOLINO ARGIOLAS

Vermentino

Sardegna

ROSÉ

CHIARETTO DEL GARDA VILLA CORDEVIGO

Corvina

Lombardia

VINO ROSSO

RED WINE

DOLCETTO D'ALBA GIGI ROSSO

Dolcetto

Piemonte

NEBBIOLO GILLARDI

Nebbiolo

Piemonte

BAROLO BRICCO SAN PIETRO GIGI ROSSO

Nebbiolo

Piemonte

SASSELLA LE TENSE NINO NEGRI

Nebbiolo Chiavennasca

Lombardia

VALPOLICELLA CLASSICO ALLEGRINI

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Veneto

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO ZENATO

Veneto

Corvina, Rondinella, Oseleta

AMARONE COSTASERA MASI

Corvina, Rondinella, Molinara

Veneto

PINOT NERO MECZAN HOFSTATTER

Pinot Nero

Alto Adige

LAGREIN TURMHOF TIEFENBRUNNER

Lagrein

Alto Adige

CABERNET RONCACCIO COLLAVINI

Cabernet Sauvignon

Friuli

CHIANTI CLASSICO ROCCA DELLE MACIE

Sangiovese, Merlot

Toscana

CHIANTI NIPOZZANO RISERVA FRESCOBALDI

Sangiovese

Toscana

BRUNELLO MONTALCINO COL D'ORCIA

Sangiovese Grosso

Toscana

TIGNANELLO ANTINORI

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Toscana

NEGROAMARO SALICE SALENTINO CANTELE

Negroamaro

Puglia

COCKTAILS

— OUR SIGNATURE DRINKS —

PURPLE SPRITZ

Gin, St. Germain, sciroppo alla Lavanda, Prosecco, seltz e Timo
Gin, St. Germain, Lavender syrup, Prosecco, Soda water and thyme

RASPBERRY SOUR

Vodka, St. Germain, Sweet & Sour e lamponi
Vodka, St. Germain, Sweet & Sour and fresh raspberry

MOCKTAILS DELLA LOCANDA

Informaci su come preferisci il tuo cocktail analcolico, dolce, secco o alla frutta e i nostri esperti bartender ne creeranno uno per te - *Tell us how you like it, sweet, sour or fruity and our professional bartender will create an alcohol free for you*

— PRE DINNER —

APERITIVI NAZIONALI (CRODINO, SANBITTÈR, CAMPARI SODA)

Italian traditional pre dinner drink

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco e seltz - *Aperol, Prosecco and soda water*

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco e seltz - *Campari, Prosecco and soda water*

SELECT SPRITZ

Select, Prosecco e seltz - *Select, Prosecco and soda water*

HUGO

St. Germain, Prosecco, menta e lime - *St. Germain, Prosecco, fresh mint and lime*

BELLINI

Prosecco e purea di pesca - *Prosecco and peach purea*

ROSSINI

Prosecco e nettare di fragole - *Prosecco and strawberry nectar*

NEGRONI

Gin, Martini Rosso e Campari - *Gin, Martini Rosso and Campari*

AMERICANO

Martini Rosso, Campari e seltz - *Martini Rosso, Campari and soda water*

SBAGLIATO

Martini Rosso, Campari e Prosecco - *Martini Rosso, Campari and Prosecco*



COCKTAILS

euro

— COPPA MARTINI —

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, espresso e zucchero liquido - *Vodka, Kahlua, espresso coffee and sugar syrup*

MARTINI COCKTAIL

Martini Dry, Gin - *Martini Dry and Gin*

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, succo di Cranberry e lime - *Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice and lime*

MANHATTAN

Martini Rosso, Bourbon whiskey, Angostura bitter e ciliegia al maraschino
Martini Rosso, Bourbon whiskey, Angostura bitter and maraschino cherry

MARGARITA

Tequila, Cointreau e lime - *Tequila, Cointreau and lime*

— LONG DRINKS —

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer e lime - *Vodka, Ginger Beer and lime*

LONG ISLAND

Vodka, Gin, Rum Bianco, Cointreau, succo di limone, zucchero e Coca cola
Vodka, Gin, White Rum, lemon juice, sugar syrup and Coca Cola

BLOODY MARY

Vodka, limone e succo di pomodoro condito - *Vodka, lemon juice and spicy tomato juice*

TOM COLLINS

Gin, succo di limone, zucchero liquido e seltz - *Gin, Lemon juice, sugar syrup and soda water*

CUBA LIBRE

Rum scuro, Coca cola e lime - *Dark Rum, Coca cola and lime*

— PESTATI —

MOJITO

Rum bianco, menta, lime, zucchero di canna e seltz
White Rum, fresh mint, lime, brown sugar and soda water

CAIPIRINHA

Cachaca, lime e zucchero di canna - *Cachaca, lime and Brown sugar*

CAIPIRISSIMA

Rum bianco, lime e zucchero di canna - *White Rum, lime and Brown sugar*

CAIPIROSKA

Vodka, lime e zucchero di canna - *Vodka, lime and Brown sugar*

LIQUORI

LIQUEURS



- GIN -

GORDONS
TANQUERAY
BULLDOG
BOMBAY
BROCKMANS
HENDRIKS
MALFY
MARE
MONKEY 47

- VODKA -

ABSOLUT
BELVEDERE
GREYGOOSE

- RUM -

HAVANA 7Y
MATUSALEM 15Y
ZACAPA 23 Y.O.

- GRAPPA -

POLI MORBIDA
STORICA NERA
18LUNE
TIGNANELLO

- COGNAC -

REMY MARTIN

- WHISKY -

JACK DANIEL
CHIVAS
RED LABEL
BLACK LABEL
WILD TURKEY
BUFFALO TRACE
BULLEIT
TALISKER

AMARI E LIQUORI

Liqueurs

LIMONCELLO / MIRTO
ANICE VARNELLI
BAILEYS
MONTENEGRO
SAMBUCA
AMARETTO DI SARONNO
JEGERMEISTER
AVERNA
BRANCA MENTA
BRAULIO
FERNET BRANCA
RAMAZZOTTI
AMARO DEL CAPO

AGGIUNTA/ADDITION

Coca-Cola or tonic water

SOFTDRINK

COFFEE SHOP

BOTTIGLIA ACQUA 50 CL *Mineral or sparkling water bottle*

BIBITA IN LATTINA *Soft drink*

SUCCHI FRUTTA *Fruit juices*

SPREMUTE *Fresh juice - orange or grapefruit*

BIRRA

BEER

BIRRA ARTIGIANALE FLEA

FLEA ADELAIDE - APA 33CL

FLEA BASTOLA - IMPERIAL RED ALE 33CL

FLEA ISABELLA - GLUTEN FREE 33CL





CAFFÉ & BISTROT
— MILANO —

Piazza Filippo Meda 5, Milano
Montenapoleone / San Babila

T. +39.02.36553909

Aperto tutti i giorni | *Open every day*



RISTORANTE
— MILANO —

Galleria Vittorio Emanuele II, Milano
Duomo

T. +39.02.72022411

Aperto tutti i giorni | *Open every day*