

# MENU



*Gatto Giallo*

RISTORANTE PIZZERIA BAR

COPERTO € 2,00 PER PERSONA  
Cover charge € 2,00 per person

## ANTIPASTI

### DAL MARE

- Insalata di polipo, patate, olive taggiasche e pomodori datterini € 12,00  
*Octopus salad with potatoes, Taggiasca olives and cherry tomatoes (4, 9)*
- Antipasto di pesce caldo (cozze, vongole, scampo e gambero argentino) € 15,00  
*Hot fish appetizer (mussels, clams, scampi and Argentine shrimp) (1, 2, 14)*
- Carpaccio di pesce spada affumicato con agrumi del Lago di Garda € 14,00  
*Smoked swordfish carpaccio with citrus fruits from Lake Garda (1, 4)*

### DALLA TERRA

- Tagliere salumi e formaggi con focaccia (minimo per 2 persone) € 30,00  
*Platter of cured meats and cheeses (minimum for 2 people) (1, 7, 8)*
- Carpaccio di Bresaola "Black Angus" con scaglie di grana € 12,00  
*Carpaccio of "Black Angus" Bresaola with parmesan flakes (1, 7)*
- Prosciutto Crudo con burrata € 15,00  
*Prosciutto Crudo with burrata cheese (7)*

## PRIMI

### DAL MARE

- Linguine con tonno pinne gialle, olive taggiasche, capperi, acciughe, € 16,00  
pomodori datterini e cipolla di Tropea.  
*Linguine with yellow fin tuna, Taggiasca olives, capers, anchovies, cherry tomatoes and Tropea onion. (1, 4, 7, 8, 9)*
- Spaghettoni quadrati allo scoglio € 21,00  
*Spaghetti with seafood (1, 2, 4, 14)*
- Tagliolini artigianali con gamberi e zucchine € 15,00  
*Handmade tagliolini with shrimps and zucchini (1, 2, 3, 4)*
- Risotto allo Champagne con tartare di gamberi viola € 18,00  
*Champagne risotto with purple prawn tartare (1, 2, 7, 9)*

### DALLA TERRA

- Tagliatelle fatte in casa con ragù di manzo oppure ai funghi porcini € 13,00  
*Homemade tagliatelle pasta with beef ragout or porcini mushrooms (1, 3, 7, 9)*
- Gnocchi di patate con salsiccia, stracchino e scaglie di tartufo € 16,00  
*Potato gnocchi with sausage, soft cheese and truffle flakes (1, 3, 7)*
- Risotto al radicchio e gorgonzola € 15,00  
*Risotto with radish and gorgonzola cheese (1, 7, 9)*
- Vellutata di verdure con crostini di pane € 11,00  
*Vegetable cream with croutons (1, 7, 9)*



## SECONDI

### DAL MARE

Filetto di salmone alla griglia <i>Fillet of grilled salmon (4)</i>	€ 17,00
Polpo alla griglia con schiuma di patate <i>Grilled octopus with potato foam (4)</i>	€ 18,00
Branzino o Orata alla griglia <i>Grilled sea bass or Grilled sea bream (4)</i>	€ 18,00
Filetto di tonno pinna gialla alla griglia con sesamo bianco/nero <i>Grilled yellow fin tuna fillet with white/black sesame (4, 11)</i>	€ 21,00
Grigliata di pesce misto - Per 2 persone <i>Mixed grilled fish - For 2 people (2, 4)</i>	€ 56,00

### DALLA TERRA

Costine di maiale con salsa BBQ <i>Pork ribs with BBQ sauce (1, 7, 8, 9, 10)</i>	€ 16,00
Costata di Scottona Irlandese alla griglia (500g) <i>New Zealand Scottona rib eye steak (500g)</i>	€ 24,00
Tagliata di manzo con rucola e grana <i>Sliced beef with rocket and parmesan cheese (7)</i>	€ 18,50
Costolette d'agnello alla griglia (250g) (French Rack, Nuova Zelanda) <i>Grilled lamb chops (250g) (French Rack, New Zealand)</i>	€ 21,00

## CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 6,00	Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
Patatine fritte dippers <i>Dippers fries</i>	€ 6,00	Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 8,00
Pomodoro e cipolle <i>Tomatoes with onions</i>	€ 5,00		



## PER I BAMBINI

Bocconcini di pollo fritto con patatine <i>Chicken nuggets with french fries</i> (1, 3, 7, 8)	€ 9,00	Pizza Margherita Baby <i>Baby Pizza Margherita</i> (1, 9)	€ 6,00
Pasta al pomodoro / ragù / pesto <i>Pasta with tomato sauce / ragù / pesto</i> (1, 9)	€ 9,00		

## DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS

Panna cotta <i>Panna cotta</i> (7)	€ 6,00	Tiramisù <i>Tiramisu</i> (1, 3, 7, 8)	€ 5,00
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Berries cheesecake</i> (7, 8)	€ 7,00	Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 3,50
Crema catalana <i>Crème brulée</i> (1, 3, 7)	€ 6,00	Tortino al cioccolato con mandorle tostate e gelato <i>Chocolate cake with toasted almonds and ice cream</i>	€ 8,00



---

ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA  
ALLERGENS IN THE LAST PAGE

# PIZZERIA

Margherita (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte / tomato, Fiordilatte mozzarella)	€ 7,00
Prosciutto (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto / tomato, Fiordilatte mozzarella, ham)	€ 8,00
Pugliese (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle / tomato, Fiordilatte mozzarella, onions)	€ 7,00
Prosciutto e funghi (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi / tomato, Fiordilatte mozzarella, ham, mushrooms)	€ 9,00
Viennese (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel / tomato, Fiordilatte mozzarella, wurstel)	€ 8,00
4 formaggi (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, brie, grana / tomato, Fiordilatte mozzarella, blue cheese, brie, parmesan cheese)	€ 9,00
Napoletana (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano / tomato, Fiordilatte mozzarella, anchovies, capers, oregan)	€ 9,00
Romana (1, 7, 4) (pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, olive nere, acciughe e origano / tomato, Fiordilatte mozzarella, capers, black olives, anchovies, oregano)	€ 9,00
Capricciosa (1, 7) (Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi / tomato, Fiordilatte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)	€ 10,00
Calabra (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodori datterini, basilico / tomato, Fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, basil)	€ 9,00
Tonno e Cipolle (1, 4, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle / tomato, Fiordilatte mozzarella, tuna, onions)	€ 9,00
Leggera (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, grana / tomato, Fiordilatte mozzarella, eggplant, ham, parmesan cheese)	€ 9,50
Diavola (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, ventricina piccante, cipolla / tomato, Fiordilatte mozzarella, "ventricina" spicy salami, onions)	€ 9,50
Valtellina (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, radicchio, brie / tomato, Fiordilatte mozzarella, sausage, radicchio, brie cheese)	€ 10,00
Preziosa (1, 7, 4) (pomodoro, mozzarella fior di latte, burrata, acciuga Cantabrico, basilico / tomato, Fiordilatte mozzarella, burrata cheese, Cantabrico anchovies, basil)	€ 12,00
Gamberetti e zucchine (1, 7, 2, 4) (pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchine grigliate / tomato, Fiordilatte mozzarella, shrimps, grilled zucchini)	€ 10,00
Gatto Giallo (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, ciliegine di mozzarella di bufala, crudo, porcini / tomato, Fiordilatte mozzarella, buffalo mozzarella, prosciutto crudo, porcini mushrooms)	€ 12,00

Norvegese (1, 7, 4, 8) (mozzarella fior di latte, salmone affumicato, rucola, glassa di aceto balsamico, pistacchio / <i>Fiordilatte mozzarella, smoked salmon, rocket, balsamic vinegar, pistacchio</i> )	€ 14,00
Mortazza (1, 7, 8) (mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, pistacchio, glassa di aceto balsamico / <i>Fiordilatte mozzarella, mortadella, burrata, pistachio, balsamic vinegar glaze</i> )	€ 13,00
Contadino (1, 7) (mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli / <i>Fiordilatte mozzarella, sausage, friarielli</i> )	€ 9,00
Bufalina (1, 7) (pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegina, mozzarella di bufala, basilico / <i>tomato, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil</i> )	€ 11,00
Dinamite (1, 7) (pomodoro, mozzarella, spianata piccante, nduja, jalapeño / <i>tomato, mozzarella, spicy sauce, nduja, jalapeño</i> )	€ 10,00
Casalinga (1, 7) (pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, speck, spianata piccante, grana in cottura / <i>tomato, mozzarella, blue cheese, brie, speck, spicy salami, parmesan cheese</i> )	€ 11,00
Calzone Farcito (1, 7) (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi / <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes</i> )	€ 9,00
Crudo (1, 7) (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo / <i>tomato, mozzarella, prosciutto crudo</i> )	€ 9,00
Melanzola (1, 7, 8) (pomodoro, mozzarella, mele, noci, gorgonzola / <i>tomato, mozzarella, apples, nuts, gorgonzola cheese</i> )	€ 10,00
Montanara (1, 7) (pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini, rucola e grana / <i>tomato, mozzarella, bresaola, porcini mushrooms, rocket, parmesan cheese</i> )	€ 11,00
Octopus (1, 7) (mozzarella, polipo, olive taggiasche, pomodorini datterini / <i>mozzarella, octopus, Taggiasca olives, cherry tomatoes</i> )	€ 11,00
Vegetariana (1, 7) (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzana, peperoni, asparagi, grana / <i>tomato, mozzarella, zucchini, eggplant, peppers, parmesan cheese</i> )	€ 9,50
Zingara (1, 7) (pomodoro, mozzarella, olive, cipolla, peperoni, spianata piccante / <i>tomato, mozzarella, olives, onion, peppers, spicy salami</i> )	€ 10,00

## AGGIUNTE

### ADDITIONAL INGREDIENTS

**PROSCIUTTO CRUDO - € 2.00**

PROSCIUTTO CRUDO - € 2,00

**MOZZARELLA DI BUFALA e**

**BURRATA - € 3.00**

BUFFALO MOZZARELLA AND

BURRATA CHEESE - € 3,00

**ALTRI INGREDIENTI - € 1.00**

OTHER INGREDIENTS - € 1,00




---

ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA  
ALLERGENS IN THE LAST PAGE

# BEVANDE / BEVERAGES

## BIBITE

Acqua Lurisia naturale 0,75 l	€ 3,00	Succo di frutta	€ 3,00
Acqua Lurisia frizzante 0,75 l	€ 3,00	Crodino / Sanbitter	€ 3,00
Scheppes Lemon / Scheppes Tonica	€ 3,00	Chinotto Lurisia	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca Cola, Coca Cola Zero, Lemon Soda, Sprite, The Limone, The Pesca, Tassoni, Fanta)	€ 3,00		

## BIRRE / BEERS

Birra Piccola 0,2 l	€ 3,50	Guinness (0,33 l)	€ 5,50
Birra Media 0,4 l	€ 5,50	Leffe (0,33 l)	€ 5,50
Corona / Becks / Becks Analcolica (0,33 l)	€ 4,50	Augustiner	€ 6,00
Franziskaner (0,5 l)	€ 6,00		

## CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50	Caffè d'orzo (tazza piccola / tazza grande)	€ 1,80
Caffè Decaffeinato	€ 1,80	Latte Macchiato	€ 2,50
Caffè Corretto	€ 1,80	Selezione di Tisane	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,00	Cioccolata Calda	€ 3,50

## COCKTAILS

Cocktail Analcolico	€ 6,00	Havana Cola	€ 8,00
Cuba Libre	€ 8,00	Mojito	€ 8,00
Gin Tonic	€ 8,00	Moscow Mule	€ 8,00
Gin Tonic (Gin Hendrick's)	€ 10,00	Negroni	€ 8,00
Gin Tonic (Gin Mare)	€ 10,00	Spritz (Aperol / Campari)	€ 5,00
Gin Tonic (Gin Monkey)	€ 12,00	Hugo	€ 5,00



## LIQUORI

Disaronno	€ 3,00	<i>Cointreau</i>	€ 3,00
<i>Gran Marnier</i>	€ 3,00	<i>Martini Bianco/Rosso</i>	€ 3,00

## AMARI

Baileys	€ 3,00	Ramazotti	€ 3,00
Unicum	€ 3,00	Cynar	€ 3,00
Zucca Rabarbaro	€ 3,00	Braulio	€ 3,00
Brancamenta	€ 3,00	Fernet Branca	€ 3,00
Montenegro	€ 3,00	Anima Nera	€ 3,00
Averna	€ 3,00		

## BRANDY

Vecchia Romagna	€ 4,00	Remy	€ 6,00
Courvoisier	€ 6,00	Carlos Imperial XO	€ 9,00

## WHISKEY

Macallan	€ 8,00	Johnny Walker (Black label)	€ 5,00
Chivas Regal (12 Anni)	€ 6,00	Jack Daniels	€ 5,00
Glen Grant	€ 5,00		

## RUM

Havana Club (7 Anni)	€ 4,00	Matusalem (7 Anni)	€ 4,00
Pampero Aniversario	€ 4,00		





## ALLERGENI / ALLERGENS

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati nel:

### ALLEGATO II del Regolamento UE n. 1169/2011 **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  1. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  2. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  1. olio e grasso di soia raffinato (1);
  2. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  3. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  4. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  1. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  2. lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

\* i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dal prodotto di base da cui sono derivati.





*Gatto Giallo*

RISTORANTE PIZZERIA BAR

  @gattogiallo.ristorante

**[www.ristorantepizzeriagattogiallo.it](http://www.ristorantepizzeriagattogiallo.it)**

Via Montana 31, 25088 Toscolano Maderno BS

Tel: 0365 540659 / Cell: 350 143 0866 / E-mail: [ristopizzagattogiallo@gmail.com](mailto:ristopizzagattogiallo@gmail.com)