

MENU



Gatto Giallo

RISTORANTE PIZZERIA BAR

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

ANTIPASTI

DAL MARE

Insalata di polpo, patate, olive taggiasche, pomodori datterini e rucola <i>Octopus salad with potatoes, Taggiasca olives, cherry tomatoes and rocket</i> (4, 9)	€ 14,00
Carpaccio di pesce spada affumicato con agrumi del Lago di Garda <i>Smoked swordfish carpaccio with citrus fruits from Lake Garda</i> (1, 4)	€ 14,00
Tartare di tonno pinne gialle con semi di sesamo e avocado <i>Yellow fin tuna tartare with sesame seeds and avocado</i> (4, 6, 8, 11)	€ 15,00
Antipasto di pesce caldo con crostini (cozze, vongole, scampo e gambero) <i>Hot fish appetizer (mussels, clams, scampi and shrimp)</i> (1, 2, 14)	€ 18,00

DALLA TERRA

Bruschetta pomodoro e basilico <i>Tomato and basil bruschetta</i> (1)	€ 9,00
Caprese di Bufala <i>Buffalo Caprese salad</i> (1,7)	€ 12,00
Carpaccio di Bresaola "Black Angus" con scaglie di grana <i>Carpaccio of "Black Angus" Bresaola with parmesan flakes</i> (1, 7)	€ 14,00
Prosciutto Crudo con burrata <i>Prosciutto Crudo with burrata cheese</i> (7)	€ 14,00

PRIMI

DAL MARE

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

DALLA TERRA

Tagliatelle fatte in casa con ragù di manzo <i>Homemade tagliatelle pasta with beef ragout</i> (1, 3, 7, 9)	€ 12,00
Gnocchi di patate con salsiccia, brie e tartufo fresco <i>Potato gnocchi with sausage, brie cheese and truffle flakes</i> (1, 3, 7, 9)	€ 16,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino a modo nostro (con zucchine e pomodorini) <i>Spaghetti with garlic, oil, chili, zucchini and cherry tomatoes</i> (1, 7, 9)	€ 11,00
Ravioli freschi e artigianali con burro, salvia e pomodorini <i>Ravioli with butter, sage and cherry tomatoes</i> (1, 3, 7, 8, 9)	€ 16,00



SECONDI

DAL MARE

Filetto di branzino in crosta di patate con caponata di verdure <i>Sea bass fillet in potato crust with vegetable caponata (4, 9)</i>	€ 18,00
Trota salmonata alla griglia con patate al forno <i>Grilled salmon trout with baked potatoes (4)</i>	€ 18,00
Salmoncino alla griglia con verdure grigliate <i>Grilled salmon with grilled vegetables (4)</i>	€ 20,00
Tonno pinna gialla alla griglia con semi di sesamo e salsa Teriyaki <i>Grilled yellow fin tuna with sesame seeds and Teriyaki sauce (4, 6, 11)</i>	€ 24,00

DALLA TERRA

Cotoletta alla milanese con patate dippers fritte <i>Wiener schnitzel with fried potato dippers (1, 3, 7)</i>	€ 16,00
Tagliata di manzo con patate dippers fritte <i>Sliced beef with fried potato dippers (7)</i>	€ 20,00
Filetto di suino con pancetta affumicata croccante e patate al forno <i>Pork fillet with crispy smoked bacon and baked potatoes</i>	€ 20,00
Costolette d'agnello alla griglia con patate al forno <i>Grilled lamb chops with baked potatoes</i>	€ 24,00
Filetto di manzo alla griglia con patate al forno <i>Grilled beef fillet with baked potatoes</i>	€ 28,00

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 6,00	Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
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>	€ 6,00	Caponata di verdure <i>Vegetable caponata</i>	€ 6,00



PER I BAMBINI

Pasta Baby al pomodoro / ragù / pesto <i>Pasta with tomato sauce / ragù / pesto</i> (1, 3, 5, 7, 9, 11)	€ 8,00	Pizza Margherita Baby <i>Baby Pizza Margherita</i> (1, 7)	€ 6,00
Cotoletta alla milanese Baby con patate fritte dippers <i>Milanese cutlet with fried potato</i> <i>dippers</i> (1, 3, 7)	€ 10,00		

DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS

Panna cotta al caramello dolce/salato <i>Sweet/salty caramel panna</i> <i>cotta</i> (7)	€ 6,00	Tiramisù <i>Tiramisu</i> (1, 3, 7, 8)	€ 6,00
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Berries cheesecake</i> (7, 8)	€ 8,00	Sorbetto al limone Lemon sorbet	€ 4,00
Crema catalana <i>Creme brulee</i> (1, 3, 7)	€ 6,00	Salame al cioccolato con Baileys/Rum <i>Chocolate salami with</i> <i>Baileys/Rum</i> (1, 7)	€ 6,00



ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENS IN THE LAST PAGE

PIZZERIA

Margherita (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella</i>)	€ 8,00
Prosciutto (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, ham</i>)	€ 9,00
Pugliese (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolle / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, onions</i>)	€ 8,00
Prosciutto e funghi (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, ham, fresh champignon mushrooms</i>)	€ 10,00
Viennese (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, wurstel</i>)	€ 9,00
4 formaggi (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, brie, grana / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, blue cheese, brie, parmesan cheese</i>)	€ 9,00
Napoletana (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, anchovies, capers, oregan</i>)	€ 9,00
Romana (1, 7, 4) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, capperi, olive nere, acciughe e origano / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, capers, black olives, anchovies, oregano</i>)	€ 9,00
Capricciosa (1, 7) (Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, carciofi / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, ham, fresh champignon mushrooms, artichokes</i>)	€ 10,00
Calabra (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodori datterini, basilico / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, basil</i>)	€ 9,00
Tonno e Cipolle (1, 4, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, tuna, onions</i>)	€ 9,00
Leggera (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, grana / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, eggplant, ham, parmesan cheese</i>)	€ 9,00
Diavola (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, ventricina piccante, cipolla / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, "ventricina" spicy salami, onions</i>)	€ 10,00



Valtellina (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia, radicchio, brie / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, sausage, radicchio, brie cheese</i>)	€ 10,00
Preziosa (1, 7, 4) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata, acciuga Cantabrico, basilico / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, burrata cheese,</i> <i>Cantabrico anchovies, basil</i>)	€ 12,00
Gamberetti e zucchini (1, 7, 2, 4) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchini grigliate / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, shrimps, grilled zucchini</i>)	€ 11,00
Gatto Giallo (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, ciliegine di mozzarella di bufala, crudo, porcini / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, buffalo mozzarella,</i> <i>prosciutto crudo, porcini mushrooms</i>)	€ 13,00
Norvegese (1, 7, 4, 8) (mozzarella fior di latte, salmone affumicato, rucola, glassa di aceto balsamico, pistacchio / <i>Fiordilatte mozzarella, smoked salmon, rocket,</i> <i>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</i> <i>vinegar glaze</i>)	€ 14,00
Contadina (1, 7) (mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli / <i>Fiordilatte mozzarella, sausage,</i> <i>friarielli</i>)	€ 10,00
Bufalina (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodoro ciliegina, mozzarella di bufala, basilico / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, cherry</i> <i>tomatoes, buffalo mozzarella, basil</i>)	€ 11,00
Dinamite (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, nduia, jalapeño / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, spicy sauce, nduja, jalapeño</i>)	€ 11,00
Casalinga (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, 4 formaggi, speck, salame piccante, grana in cottura / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, blue cheese,</i> <i>brie, speck, spicy salami, parmesan cheese</i>)	€ 11,00
Calzone farcito (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes</i>)	€ 10,00



Crudo (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, prosciutto crudo</i>)	€ 10,00
Melanzola (1, 7, 8) (pomodoro, mozzarella fior di latte, mele, noci, gorgonzola / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, apples, nuts, gorgonzola cheese</i>)	€ 10,00
Montanara (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, porcini, rucola e grana / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, bresaola, porcini mushrooms, rocket, parmesan cheese</i>)	€ 11,00
Vegetariana (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzana, peperoni, asparagi, grana / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, zucchini, eggplant, peppers, parmesan cheese</i>)	€ 10,00
Zingara (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, cipolla, peperoni, salame piccante / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, olives, onion, peppers, spicy salami</i>)	€ 10,00
Panna e speck (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo / <i>tomato, Fiordilatte mozzarella, cream and bacon</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 SO₂ 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

Via Montana 31, 25088 Toscolano Maderno BS

Tel: 0365 540659 / Cell: 350 143 0866 / E-mail: ristopizzagattogiallo@gmail.com