

MENU



Gatto Giallo

RISTORANTE PIZZERIA BAR

COPERTO € 2,00 PER PERSONA
Gedeck € 1,50 pro Person

ANTIPASTI

DAL MARE

- Insalata di polpo* con patate (polpo, patate, olive taggiasche, pomodorini) € 14,00
Oktopussalat mit Kartoffeln, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten (1, 4, 7, 9)*
- Antipasto di pesce caldo (cozze, vongole, scampo* e gambero*) € 18,00
Warme Fischvorspeise (Muscheln, Venusmuscheln, Scampi und Garnelen*) (2, 4, 7, 8, 9, 14)*
- Cocktail di gamberi argentini* € 12,00
Argentinischer Krabbencocktail (1, 2, 4, 7, 9, 10)*

DALLA TERRA

- La nostra terra (insalata di melanzane, verdure pastellate e crostini) € 11,00
Salat mit Auberginen, paniertem Gemüse und Croutons (1, 3, 7, 8, 9, 10)
- Nido di carne salada (grana, mela caramellata, pomodorini, rucola) € 13,00
Carne Salada mit Grana, karamellisiertem Apfel, Kirschtomaten, Rucola (1,7, 9, 10)
- Gnocco fritto con crudo e burrata € 15,00
Gebratene Teigtaschen mit Rohschinken und Burrata (1, 7)

PRIMI

DAL MARE

- Tagliolini freschi con gamberi*, zucchine e pomodorini € 16,00
Handgemachte Tagliolini mit Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten (1, 2, 3, 4, 9)*
- Risotto allo Champagne con tartare di gamberi* e calice di Champagne € 20,00
Champagnerrisotto mit Garnelentatar und einem Glas Champagner (2, 4, 9)*
- Spaghetti allo scoglio* € 21,00
Spaghetti mit Meeresfrüchten (1, 2, 9, 14)*

DALLA TERRA

- Ravioli dello chef fatti in casa € 16,00
Hausgemachte Ravioli vom Küchenchef (1, 3, 7, 8)
- Risotto al radicchio, gorgonzola e straciatella € 14,00
Risotto mit Radicchio, Gorgonzola und Straciatella (1, 3, 7, 9)
- Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini oppure al ragù € 12,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen oder Fleischragout (1, 3, 7, 9)
- Spaghetti quadrati alla carbonara € 12,00
Quadratische Spaghetti Carbonara (1, 3, 7)

* In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato surgelato
Bei fehlender Frischware kann Tiefkühlware verwendet werden



ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENE AUF DER LETZTEN SEITE

DAL MARE

Grigliata di pesce (orata, branzino, gambero*, scampo*, salmone) con contorno di patate oppure verdure <i>Gegrillter Fisch (Dorade, Wolfsbarsch, Garnele*, Scampi*, Lachs) mit Kartoffelbeilage oder Gemüse (2, 4, 7)</i>	€ 28,00
Branzino oppure orata alla griglia con contorno di patate oppure verdure <i>Gegrillter Wolfsbarsch oder Dorade mit einer Beilage aus Kartoffeln oder Gemüse (4, 7)</i>	€ 18,00
Polpo* alla griglia con purè di patate <i>Gegrillter Oktopus* mit Kartoffelpüree (4, 8, 9, 14)</i>	€ 18,00
Salmone alla griglia con contorno di patate oppure verdure <i>Gegrillter Lachs mit Kartoffeln oder Gemüsebeilage (4, 7)</i>	€ 20,00

DALLA TERRA

Medaglione di filetto di maiale con funghi porcini e purè di patate <i>Schweinefiletmedaillon mit Steinpilzen und Kartoffelpüree (1, 7, 8, 9)</i>	€ 20,00
Tagliata di manzo con contorno di patate al forno oppure verdure <i>Geschnittenes Rindfleisch mit einer Beilage aus Ofenkartoffeln oder Gemüse (7)</i>	€ 20,00
Costolette d'agnello alla griglia con contorno di patate al forno oppure verdure <i>Gegrillte Lammkoteletts mit einer Beilage aus Ofenkartoffeln oder Gemüse (7)</i>	€ 24,00
Costata di Scottona irlandese (500g) con contorno di patate al forno oppure verdure <i>Irishes Scottona-Steak (500 g) mit einer Beilage aus Ofenkartoffeln oder Gemüse (2, 4, 7)</i>	€ 26,00

CONTORNI / BEILAGEN

Patate al forno <i>Gebackenen Kartoffeln</i>	€ 6,00	Insalata mista <i>gemischter Salat</i>	€ 6,00
Patatine fritte dippers <i>Dipper-Pommes</i>	€ 6,00	Verdure alla griglia <i>Gegrilltes Gemüse</i>	€ 8,00
Pomodoro e cipolle <i>Tomaten mit Zwiebeln</i>	€ 6,00		

* In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato surgelato
Bei fehlender Frischware kann Tiefkühlware verwendet werden



ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENE AUF DER LETZTEN SEITE

PER I BAMBINI / FÜR KINDER

Pasta al pomodoro / ragù / pesto <i>Pasta mit Tomatensauce / Ragù / Pesto (1, 5, 7, 8, 9)</i>	€ 8,00	Pizza Margherita Baby <i>BabyPizza Margherita (1, 7)</i>	€ 7,00
Cotoletta di pollo con patatine <i>Hähnchenschnitzel mit Pommes frites (1, 3, 7)</i>	€ 10,00	Wurstel alla griglia con patatine <i>Grillwurst mit Pommes frites</i>	€ 8,00

DOLCI FATTI IN CASA HAUSGEMACHTE SÜßIGKEITEN

Panna cotta al caramello dolce/salato <i>Süße oder salzige Karamell-Panna Cotta (7)</i>	€ 6,00	Tiramisù <i>Tiramisu (1, 3, 7, 8)</i>	€ 6,00
Crema catalana <i>Crème Brûlée (1, 3, 7)</i>	€ 6,00	Sorbetto al limone <i>Zitronensorbet</i>	€ 4,00
Tortino di cioccolato con gelato <i>Schokoladenkuchen mit Eis (1, 3, 5, 7, 8)</i>	€ 8,00	Crespelle con nutella e banane <i>Crepes mit Nutella und Bananen (1, 3, 4, 5, 7, 8)</i>	€ 6,00



PIZZERIA

Margherita (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella</i>)	€ 8,00
Prosciutto (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Schinken</i>)	€ 9,00
Pugliese (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolle / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Zwiebeln</i>)	€ 8,00
Prosciutto e funghi (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Schinken, frische Champignons</i>)	€ 10,00
Viennese (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Frankfurter Würstchen</i>)	€ 9,00
4 formaggi (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, brie, grana / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Blauschimmelkäse, Brie, Parmesankäse</i>)	€ 9,00
Napoletana (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregan</i>)	€ 9,00
Romana (1, 7, 4) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, capperi, olive nere, acciughe e origano / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Kapern, schwarze Oliven, Sardellen, Oregano</i>)	€ 9,00
Capricciosa (1, 7) (Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, carciofi / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Artischocken</i>)	€ 10,00
Calabra (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodori datterini, basilico / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum</i>)	€ 9,00
Tonno e Cipolle (1, 4, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>)	€ 9,00
Leggera (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, grana / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Aubergine, Schinken, Parmesan</i>)	€ 9,00
Diavola (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, ventricina piccante, cipolla / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, würzige Salami „Ventricina“, Zwiebeln</i>)	€ 10,00



Valtellina (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia, radicchio, brie / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Wurst, Radicchio, Brikäse</i>)	€ 10,00
Preziosa (1, 7, 4) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata, acciuga Cantabrico, basilico / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Burrata-Käse,</i> <i>kantabrische Sardellen, Basilikum</i>)	€ 12,00
Gamberetti e zucchini (1, 7, 2, 4) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gamberetti*, zucchini grigliate / <i>Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, Garnelen*, gegrillte Zucchini</i>)	€ 11,00
Gatto Giallo (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, ciliegine di mozzarella di bufala, crudo, porcini / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Büffelmozzarella,</i> <i>Rohschinken, Steinpilze</i>)	€ 13,00
Norvegese (1, 7, 4, 8) (mozzarella fior di latte, salmone affumicato, rucola, glassa di aceto balsamico, pistacchio / <i>Fiordilatte-Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola,</i> <i>Balsamico-Essig, Pistazien</i>)	€ 14,00
Mortazza (1, 7, 8) (mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, pistacchio, glassa di aceto balsamico / <i>Fiordilatte-Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pistazien,</i> <i>Balsamico-Essig-Glasur</i>)	€ 14,00
Contadina (1, 7) (mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli / <i>Fiordilatte Mozzarella, Wurst,</i> <i>Brokkoli</i>)	€ 10,00
Bufalina (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodoro ciliegina, mozzarella di bufala, basilico / <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Kirschtomaten,</i> <i>Büffelmozzarella, Basilikum</i>)	€ 11,00
Dinamite (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata piccante, nduia, jalapeño / <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, scharfe Sauce, Nduja, Jalapeño</i>)	€ 11,00
Casalinga (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, 4 formaggi, speck, salame piccante, grana in cottura / <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Blauschimmelkäse, Brie,</i> <i>Speck, scharfe Salami, Parmesankäse</i>)	€ 11,00
Calzone farcito (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi / <i>Tomaten,</i> <i>Fiordilatte Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken</i>)	€ 10,00

* In assenza di prodotto fresco,
potrebbe essere utilizzato surgelato
Bei fehlender Frischware kann
Tiefkühlware verwendet werden.



ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENE AUF DER LETZTEN SEITE

Crudo (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo / <i>Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Rohschinken</i>)	€ 10,00
Melanzola (1, 7, 8) (pomodoro, mozzarella fior di latte, mele, noci, gorgonzola / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Äpfel, Nüsse, Gorgonzola-Käse</i>)	€ 10,00
Montanara (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, porcini, rucola e grana / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Rucola, Parmesan</i>)	€ 11,00
Vegetariana (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzana, peperoni, asparagi, grana / <i>Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Parmesan</i>)	€ 10,00
Zingara (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, cipolla, peperoni, salame piccante / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Oliven, Zwiebeln, Paprika, scharfe Salami</i>)	€ 10,00
Panna e speck (1, 7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo / <i>Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Sahne und Speck</i>)	€ 10,00

AGGIUNTE

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

PROSCIUTTO CRUDO - € 2.00

ROHER SCHINKEN - € 2,00

MOZZARELLA DI BUFALA e BURRATA - € 3.00

BÜFFELMOZZARELLA UND BURRATA-KÄSE - € 3,00

ALTRI INGREDIENTI - € 1.00

ANDERE ZUTATEN - € 1,00



ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENE AUF DER LETZTEN SEITE

BEVANDE / GETRÄNKE

BIBITE

Acqua Lurisia naturale 0,75 l	€ 3,50	Succo di frutta	€ 3,00
Acqua Lurisia frizzante 0,75 l	€ 3,50	Crodino / Sanbitter	€ 3,00
Scheppes Lemon / Scheppes Tonica	€ 3,00	Coca Cola (1 L)	€ 7,50
Bibite in vetro (Coca Cola, Coca Cola Zero, Lemon Soda, Sprite, The Limone, The Pesca, Tassoni, Fanta)	€ 3,50		

BIRRE / BIERE

Birra Piccola 0,2 l	€ 3,50	Guinness (0,33 l)	€ 5,50
Birra Media 0,4 l	€ 5,50	Lefte (0,33 l)	€ 5,50
Corona / Becks / Becks Analcolica (0,33 l)	€ 4,50	Augustiner	€ 8,00
Franziskaner (0,5 l)	€ 6,00		

CAFFETTERIA

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

COCKTAILS

Cocktail Analcolico	€ 8,00	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	€ 5,00	<i>Cointreau</i>	€ 5,00
<i>Gran Marnier</i>	€ 5,00	<i>Martini Bianco/Rosso</i>	€ 5,00

AMARI

Baileys	€ 4,00	Ramazotti	€ 4,00
Unicum	€ 4,00	Cynar	€ 4,00
Zucca Rabarbaro	€ 4,00	Braulio	€ 4,00
Brancamenta	€ 4,00	Fernet Branca	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00	Anima Nera	€ 4,00
Averna	€ 4,00		

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)	€ 5,00	Matusalem (7 Anni)	€ 5,00
Pampero Aniversario	€ 5,00		



ALLERGENI / ALLERGENE

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