

MENU



Gatto Giallo

RISTORANTE PIZZERIA BAR

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

ANTIPASTI

DAL MARE

- Insalata di polpo* con patate (polpo, patate, olive taggiasche, pomodorini) € 14,00
Octopus salad with potatoes, Taggiasca olives, cherry tomatoes (1, 4, 7, 9)*
- Antipasto di pesce caldo (cozze, vongole, scampo* e gambero*) € 18,00
Hot fish appetizer (mussels, clams, scampi and shrimp*) (2, 4, 7, 8, 9, 14)*
- Cocktail di gamberi argentini* € 12,00
Argentine Shrimp Cocktail (1, 2, 4, 7, 9, 10)*

DALLA TERRA

- La nostra terra (insalata di melanzane, verdure pastellate e crostini) € 11,00
Salad with aubergines, battered vegetables and croutons) (1, 3, 7, 8, 9, 10)
- Nido di carne salada (grana, mela caramellata, pomodorini, rucola) € 13,00
Carne salada with grana, caramelized apple, cherry tomatoes, rocket) (1,7, 9, 10)
- Gnocco fritto con crudo e burrata € 15,00
Fried dumpling with raw ham and burrata (1, 7)

PRIMI

DAL MARE

- Tagliolini freschi con gamberi*, zucchine e pomodorini € 16,00
Handmade tagliolini with shrimps, zucchini and cherry tomatoes (1, 2, 3, 4, 9)*
- Risotto allo Champagne con tartare di gamberi* e calice di Champagne € 20,00
Champagne risotto with shrimp tartare and a glass of Champagne (2, 4, 9)*
- Spaghetti allo scoglio* € 21,00
Spaghetti with seafood (1, 2, 9, 14)*

DALLA TERRA

- Ravioli dello chef fatti in casa € 16,00
Chef's Homemade Ravioli (1, 3, 7, 8)
- Risotto al radicchio, gorgonzola e straciatella € 14,00
Risotto with radicchio, gorgonzola and straciatella (1, 3, 7, 9)
- Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini oppure al ragù € 12,00
Homemade tagliatelle with porcini mushrooms or meat ragout (1, 3, 7, 9)
- Spaghetti quadrati alla carbonara € 12,00
Square Spaghetti Carbonara (1, 3, 7)

* In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato surgelato
In the absence of fresh product, frozen may be used



ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENS IN THE LAST PAGE

SECONDI

DAL MARE

Grigliata di pesce (orata, branzino, gambero*, scampo*, salmone) con contorno di patate oppure verdure <i>Grilled fish (sea bream, sea bass, prawn*, scampi*, salmon) with a side of potatoes or vegetables (2, 4, 7)</i>	€ 28,00
Branzino oppure orata alla griglia con contorno di patate oppure verdure <i>Grilled sea bass or sea bream with a side of potatoes or vegetables (4, 7)</i>	€ 18,00
Polpo* alla griglia con purè di patate <i>Grilled octopus* with mashed potatoes (4, 8, 9, 14)</i>	€ 18,00
Salmone alla griglia con contorno di patate oppure verdure <i>Grilled salmon with a side of potatoes or vegetables (4, 7)</i>	€ 20,00

DALLA TERRA

Medaglione di filetto di maiale con funghi porcini e purè di patate <i>Pork fillet medallion with porcini mushrooms and mashed potatoes (1, 7, 8, 9)</i>	€ 20,00
Tagliata di manzo con contorno di patate al forno oppure verdure <i>Sliced beef with a side of baked potatoes or vegetables (7)</i>	€ 20,00
Costolette d'agnello alla griglia con contorno di patate al forno oppure verdure <i>Grilled lamb chops with a side of baked potatoes or vegetables (7)</i>	€ 24,00
Costata di Scottona irlandese (500g) con contorno di patate al forno oppure verdure <i>Irish Scottona steak (500g) with a side of baked potatoes or vegetables (2, 4, 7)</i>	€ 26,00

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		

* In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato surgelato
In the absence of fresh product, frozen may be used



ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENS IN THE LAST PAGE

PER I BAMBINI

Pasta al pomodoro / ragù / pesto <i>Pasta with tomato sauce / ragù / pesto</i> (1, 5, 7, 8, 9)	€ 8,00	Pizza Margherita Baby <i>Baby Pizza Margherita</i> (1, 7)	€ 7,00
Cotoletta di pollo con patatine <i>Chicken cutlet with chips</i> (1, 3, 7)	€ 10,00	Wurstel alla griglia con patatine <i>Grilled sausage with chips</i>	€ 8,00

DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS

Panna cotta <i>Panna cotta</i> (7)	€ 6,00	Tiramisù <i>Tiramisu</i> (1, 3, 7, 8)	€ 6,00
Crema catalana <i>Crema brulee</i> (1, 3, 7)	€ 6,00	Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 4,00
Tortino di cioccolato con gelato <i>Chocolate cake with ice cream</i> (1, 3, 5, 7, 8)	€ 8,00	Crespelle con nutella e banane <i>Crepes with Nutella and Bananas</i> (1, 3, 4, 5, 7, 8)	€ 6,00



ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENS IN THE LAST PAGE

PIZZERIA

Margherita (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella</i>)	€ 8,00
Prosciutto (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, ham</i>)	€ 9,00
Pugliese (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolle / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, onions</i>)	€ 8,00
Prosciutto e funghi (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, ham, fresh champignon mushrooms</i>)	€ 10,00
Viennese (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, wurstel</i>)	€ 9,00
4 formaggi (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, brie, grana / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, blue cheese, brie, parmesan cheese</i>)	€ 9,00
Napoletana (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano / tomato, <i>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 / tomato, <i>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 / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, ham, fresh champignon mushrooms, artichokes</i>)	€ 10,00
Calabra (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodori datterini, basilico / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, basil</i>)	€ 9,00
Tonno e Cipolle (1, 4, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, tuna, onions</i>)	€ 9,00
Leggera (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, grana / tomato, <i>Fiordilatte mozzarella, eggplant, ham, parmesan cheese</i>)	€ 9,00
Diavola (1, 7) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, ventricina piccante, cipolla / tomato, <i>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, Cantabrico anchovies, basil</i>)	€ 12,00
Gamberetti e zucchine (1, 7, 2, 4) (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gamberetti*, zucchine 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, 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, 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>)	€ 14,00
Contadina (1, 7) (mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli / <i>Fiordilatte mozzarella, sausage, 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 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, 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

* In assenza di prodotto fresco,
potrebbe essere utilizzato surgelato
In the absence of fresh product,
frozen may be used



ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENS IN THE LAST PAGE

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	€ 3,50	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 / 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	€ 8,00
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	€ 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 / 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