...e scrivi
la tua recensione

"Trattoria tipica
Gatto Nero"

NOSTRO WI-FI
OUR WIFI
TIM 01920850
Password: gatonegro

Si effettua
SERVIZIO TAKEAWAY
☎ 0584 70135

Trattoria GATTO NERO

info@trattoriagattonero.com | trattoriagattonero.com

Menù la tradizione

ANTIPASTI

Degustazione di crostini ..... € 9
(salsiccia, melanzane, pomodorini, fegatini, cipolle, lardo)
Carpaccio di zucchine su insalata di campo ..... € 11
Antipasto del Gatto Nero ..... € 12
Gran tagliere di affettati Toscani ..... € 15
(prosciutto, salame, lardo, finocchiona, crostini)
Tartare di manzo ..... € 18
(con capperi, melanzane, bruschetta, cipolle caramellate)

PRIMI

Penne Versilia ..... € 10
(pomodoro, basilico e mozzarella)
Zuppa del Gatto Nero ..... € 11
Pappa al pomodoro ..... € 11
(pane, pomodoro, basilico e olio)
Gnocchi fatti in casa* ..... € 13
(con verdure di stagione)
Tordelli al ragù Pietrasantino* ..... € 15
(pasta fresca fatta in casa)

SECONDI

Cotoletta di pollo con patate fritte ..... € 11
Trippa alla Fiorentina ..... € 13
(in umido)
Scaloppine con verdure e patate ..... € 14
Ossobuco di vitella con patate ..... € 16
Gran pezzo di manzo alla griglia con patate ..... € 20
Filetto al pepe verde o alla griglia con patate ..... € 26
La magnifica bistecca Fiorentina ..... € 50
con fagioli o patate (prezzo al kg, minimo 1,2 kg)

Menù la pescheria

ANTIPASTI

Acciughine marinate su insalata di campo* ..... € 13
Zuppetta di moscardini* ..... € 15
(polipetti al sugo)
Vaporata di mare caldo* ..... € 16
(Frutti del mare adagiati su un letto di insalata e pomodorini)
Carpaccio di tonno ..... € 16
(tonno affumicato con insalata e pomodorini)

PRIMI

Penne tonno pomodorini ed olive ..... € 13
Trofie alla trabaccolara* ..... € 14
(ragù di pesce deliscato)
Risotto Nettuno* ..... € 15
(con calamari, gamberi, cozze)
Ravioli di pesce* ..... € 16
(pasta fresca fatta in casa)
Spaghetti alle vongole ..... € 17
(sugo di vongole con o senza pistacchio)

SECONDI

Baccalà alla livornese ..... € 14
(sugo di pomodoro e cipolla)
Seppie in zimino ..... € 15
(sugo con bietole)
Filetto di pesce all'isolana* ..... € 16
(patate, pomodori, olive)
Tagliata di tonno* ..... € 16
(tonno alla griglia su insalatina di campo e riduzione di aceto balsamico)
Gamberoni al guazzetto* ..... € 17
(sugo di pomodoro e vino bianco)
Gran fritto di mare* ..... € 18
(gamberi, calamari e verdure)

*In mancanza di prodotto fresco verrà usato prodotto surgelato

Tradition menù

STARTERS

Crostini tasting ..... € 9
(sausages, eggplant, bruschetta, chicken livers, onions, lard)
Courgette carpaccio with green salad ..... € 11
Gatto Nero appetizer ..... € 12
Great chopping board of tuscan sliced ham ..... € 15
(ham, salami, lard, croutons)
Beef tartare ..... € 18
(eggplant, capperi, bruschetta, caramelized onions)

FIRST COURSE

Penne Versilia ..... € 10
(tomato, basil and mozzarella)
Gatto Nero Soup ..... € 11
Pappa al pomodoro ..... € 11
(bread, tomato, basil and oil)
Homemade gnocchi* ..... € 13
(with seasonal vegetables)
Tordelli with Pietrasantino ragù* ..... € 15
(fresh homemade pasta)

MAIN COURSE

Chicken cutlet with fried potatoes ..... € 11
Fiorentine style tripe ..... € 13
(stew)
Scaloppines with vegetables and potatoes ..... € 14
Veal Ossobuco with potatoes ..... € 16
Large piece of grilled beef with potatoes ..... € 20
Fillet with green pepper or grilled with potatoes ..... € 26
The magnificent Fiorentina steak ..... € 50
with beans or potatoes (price for kg, minimum 1.2 kg)

The fish store menù

STARTERS

Marinated anchovies with green salad* ..... € 13
Moscardini soup* ..... € 15
(little octopus with sauce)
Seafood salad* ..... € 16
(Seafood on salad and cherry tomatoes)
Tuna carpaccio ..... € 16
(smoked tuna and salad with tomatoes)

FIRST COURSE

Penne with tuna, tomatoes and olives ..... € 13
Trofie alla trabaccolara* ..... € 14
(delisced fish sauce)
Risotto Nettuno* ..... € 15
(with squid, prawns, mussels)
Fish ravioli* ..... € 16
(homemade pasta)
Spaghetti with clams ..... € 17
(with or without pistachio)

MAIN COURSE

Baccalà alla livornese ..... € 14
(tomato and onion sauce)
Cuttlefish in zimino ..... € 15
(sauce with bietoline)
Isolana fish fillet* ..... € 16
(potatoes, tomatoes and olives)
Sliced tuna* ..... € 16
(grilled tuna on field salad and balsamic vinegar)
Stewed prawns* ..... € 17
(tomatoes sauce with white wine)
Great fried seafood* ..... € 18
(shrimp, squid and vegetables)

*In the absence of fresh product, frozen product will be used

Contorni

Pane e Coperto ..... € 3
Acqua Minerale ..... € 3
Caffè ..... € 2
Caffè Corretto ..... € 3
Fagioli ..... € 5
Patatine fritte ..... € 5
Patate al forno ..... € 5
Verdura di stagione* saltata in padella ..... € 6
Insalata mista ..... € 6
Verdura al forno ..... € 6

Side dishes

Bread and Cover ..... € 3
Mineral Water ..... € 3
Coffee ..... € 2
Coffee with Alcohol ..... € 3
Beans ..... € 5
French fries ..... € 5
Baked potatoes ..... € 5
Sauteed seasonal vegetables* ..... € 6
Mixed salad ..... € 6
Baked vegetables ..... € 6

Per intolleranze consultare guida agli allergeni presso la cassa
Allergens book can be viewed at the cash desk

Gentile cliente, ti ricordiamo di:
- Comunicare eventuali intolleranze ed allergie
- Avvisare il cameriere se necessiti di fattura
- Ricordare al cameriere se hai diritto ad eventuali sconti o convenzioni

Dear customer:
- Communicate any intlerances and allergies
- Notify the waiter if you need an invoice
- Remind the waiter if you are entitled to any discounts or have agreements

BIRRE ARTIGIANALI

Bottiglia 0,33 L.

Isaac (Blanche) 5 gradi	*BIRRIFICIO BALADIN*	€ 8
Nazionale (Ale italiana) 6.5 gradi	*BIRRIFICIO BALADIN*	€ 8
Ipa (Indian Pale Ale) 5.5 gradi	*BIRRIFICIO BALADIN*	€ 8
Super Bitter (Ambrata Rossa) 8 gradi	*BIRRIFICIO BALADIN*	€ 8
Nazionale (gluten free) 6.5 gradi	*BIRRIFICIO BALADIN*	€ 8

BIRRE

Bottiglia 0,330 L.

Corona	€ 5
Menabrea	€ 5
Beck's	€ 4
Moretti Analcolica (non-alcholic)	€ 4

VINI ROSSI

TOSCANA

Solaia	*ANTINORI*	€ 450
Tignanello	*ANTINORI*	€ 150
Brunello di Montalcino	*BANFI*	€ 60
Le Difese	*TENUTA SAN GUIDO*	€ 50
Le Volte	*ORNELLAIA*	€ 44
Ruit Hora Bolgheri	CACCIA AL PIANO	€ 40
Il Bruciato	*ANTINORI*	€ 38
Villa Chianti Riserva	*ANTINORI*	€ 37
Nobile di Montepulciano	*LA BRACESCA*	€ 29
Villa Antinori	*ANTINORI*	€ 27
Nipozzano Riserva	FRESCOBALDI	€ 26
Rosso di Montalcino	*BANFI*	€ 25
Chianti Gallo Nero	*TENUTA SAN FELICE*	€ 24
Chianti Superiore	*BANFI*	€ 22
Chianti Castiglione	*FRESCOBALDI*	€ 18
Morellino di Scansano (Bio)	*MAREMMALTA*	€ 17
Chianti Classico (Fiasco)	*COLLEFIORITO*	€ 16
Vino della Casa - Morellino		€ 12

VINI BIANCHI

TOSCANA

Vermentino Bolgheri	*ANTINORI*	€ 29
Vermentino (La Pettegola)	*BANFI*	€ 24
Vernaccia di San Gimignano	LA LASTRA	€ 23
Villa Antinori	ANTINORI	€ 22
Elba Bianco (Casa degli Ajali)	*LA MOLA*	€ 20
Pomino	*FRESCOBALDI*	€ 18
Fumaio	*BANFI*	€ 16
Vino della Casa – Vermentino		€ 12

ALTO ADIGE

Gewürztraminer	*ST.PAULS*	€ 25
Sauvignon	*ST.PAULS*	€ 23
Müller Thurgau	*ST.PAULS*	€ 20
Pinot Grigio	*ST.PAULS*	€ 20
Chardonnay	*ST.PAULS*	€ 20
Weissburgunder (Pinot Bianco)	*ST.PAULS*	€ 20

CENTRO-SUD ITALIA

Etna Bianco	*MURGO*	€ 30
Grillo	*BARONE PIANO GRILLO*	€ 25
Malvasia Bianca	*FEUDI PIACENTINI*	€ 22

VINI ROSATI

Calafuria	*TORMARESCA*	€ 26
Alie Ammiraglia	*FRESCOBALDI*	€ 23
Terre Lontane	*LIBRANDI*	€ 19

BOLLICINE

Champagne Reserve	*BILLECART-SALMON*	€ 110
Franciacorta	*MONTENISA ANTINORI*	€ 44
Oltrepò Pavese Pinot Nero Rosato (Norema)	CALATRONI	€ 38
Prosecco Extra Dry Conegliano e Valdobbiadene (Tre Comuni Sel.)	*VALLIS MARENI*	€ 24
Prosecco	*BOSCO DEL MERLO*	€ 22
La Passerina	*TOLLO*	€ 16

MEZZE BOTTIGLIE

VINI ROSSI

Brunello di Montalcino	*BANFI*	€ 35
Nipozzano Riserva	*FRESCOBALDI*	€ 18
Villa Antinori	*ANTINORI*	€ 16
Rosso di Montalcino	*BANFI*	€ 14
Chianti Classico	*BANFI*	€ 12

VINI BIANCHI

Vermentino (La Pettegola)	*BANFI*	€ 16
Villa Antinori	*ANTINORI*	€ 14

VINI ROSATI

Calafuria	*TORMARESCA*	€ 15

BOLLICINE

Prosecco doc Treviso brut	*MIONETTO*	€ 12

VINI DOLCI

Vin Santo 0,75 L	*FRESCOBALDI*	€ 22
Moscato D'Asti 0,375 L	*CASCINA CARLOT*	€ 20

• ● •

Calice Vino Casa	€ 4
Quartino	€ 6
Mezzo	€ 8