

IL SALOTTO DI

Manda Gatta!

Restaurant



IL SALOTTO DI

Mondo Gatto!

Restaur ant



Entrare in punta di piedi.
Parlare sottovoce, con garbo.
Essere presenti senza mai invadere, per creare un clima di armonia.

Questo ristorante è un omaggio a una colonna portante della nostra vita,
la Mamma.

Tutto è nato da un sogno condiviso: piccolo all'inizio, custodito con cura, e che
con il tempo si è trasformato in un grande disegno.

Il Salotto di Mondogatto è questo: il segno di un amore profondo,
la testimonianza di un cammino fatto insieme, la prova che i sogni,
quando sono condivisi, possono diventare immensi.

Oggi vi accogliamo in questo luogo con lo stesso spirito con cui tutto è nato:
con delicatezza, dedizione e poesia.



Il nostra Menu



La nostra cucina nasce dall'ascolto del territorio e dal rispetto delle sue eccellenze. Ogni piatto è il risultato di una ricerca attenta, che valorizza materie prime selezionate, tradizioni locali e ingredienti d'eccellenza, reinterpretati con eleganza e sensibilità contemporanea.

Il Piemonte è il nostro punto di partenza: nelle carni, nei formaggi, nei vini e nei prodotti che raccontano una storia fatta di stagioni, mani sapienti e identità autentiche. A questo dialogo si affiancano suggestioni di mare e accenti internazionali, pensati per creare equilibrio, contrasto e sorpresa, senza mai perdere armonia.

Questo menu è un percorso di gusto che unisce memoria e visione, tradizione e creatività, in un'atmosfera intima e raffinata, dove ogni dettaglio è pensato per accompagnarvi con discrezione e stile.



Antipasti

Crostini di polenta su
Polipetti piccanti e crema di lenticchie ^(1,4,9,12,14)

€ 15,00

Elegante Tris di tartare di pesce e frutta “gambero rosso, tonno, ricciola”
servita con leggerezza al lime ^(2,4,13,14)

€ 33,00

Timballo di ceci
su fonduta di Castelmagno e Culatello di Zibello DOP ^(1,3,7,9,12)

€ 18,00

Acciughe sfiziose al verde
servite con pane nero di Segale e burro chiarificato
“tipico piatto piemontese rivisitato” ^(1,3,4,7)

€ 15,00

Burrata di Andria
servita su vellutata di pomodoro fresco
al profumo di basilico ⁽⁷⁾

€ 16,00

I sapori della tradizione:
Il nostro Vitello tonnato scomposto ^(3,4,12)

€ 18,00



Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente.

Primi piatti

Spaghettoni di Gragnano
alla carbonara di datterini gialli ^(1,5,7,9)

€ 16,00

Raviolo* di stracotto al Barolo
servito con burro, salvia e una generosa spolverata
di Parmigiano Reggiano ^(1,3,7,9,12)

€ 19,00

Il nostro Calamaretto al pomodoro mantecato
con burro chiarificato e Parmigiano Reggiano ^(1,4,5,7,9,14)

€ 18,00

Carnaroli con asparagi, Gorgonzola sfumato allo Chablis ^(5,7,9)
(minimo per due persone)

€ 36,00

Bottoni* al ripieno di gambero rosso di Mazara
con gel di mele e caviale ^(1,2,3,4,7,12)

€ 19,50

Trofie con crema di piselli e salsiccia di Bra ^(1,7,9,12)

€ 19,00

Tagliolino al gambero viola* di Sanremo
mantecato con fumetto di crostacei al lime ^(1,2,4,5,7,9)

€ 24,00



Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente.

Secondi piatti

Tomahawk “circa 1,4 kg” alla griglia
servito con burro alle erbe aromatiche e patate rosse al forno ^(5,7,10)
(minimo per due persone)

€ 80,00

Perla di scampi*, morbido di Renetta, canapè di polenta ^(1,2,4,7,12)

€ 28,00

Rombo chiodato alla plancia,
patate all’aglio nero e peperoni ^(1,4,9,12)

€ 28,00

Capesante* scottate, brodetto di mandorle,
croccante al rosmarino ^(1,8,9,12,14)

€ 23,00

Medaglioni di vitello
accompagnati con crosta di rafano e
julienne di zucchine in agrodolce ^(1,7,9,12)

€ 25,00

Petto d’anatra*
servito con crema di cannellini,
gocce di cioccolato fondente e cubi di patate ^(6,7,8)

€ 25,00



Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente.

Insalate

Pokè di Mondo Gatto

Riso venere, carote, trota salmonata affumicata, avocado, lenticchie, anacardi alla paprika, cipolla rossa ^(1,4,5,8)

€ 18,00

L'Isolino

Lattuga romana, mozzarella di Bufala campana e pomodorini gialli del Vesuvio ⁽⁷⁾

€ 15,00

La Continental

Radicchio rosso di Treviso, pomodorini di Pachino e filetti di tonno ^(4,5)

€ 14,00

La Rustica

Iceberg, tris di peperoni di Carmagnola e Burrata di Andria ⁽⁷⁾

€ 15,00

La Golf Continental

Rucola, lattuga romana, iceberg con uovo in camicia e croccante di Grana Padano ^(3,7)

€ 16,00

La Zust

Misticanza, mais, cetrioli e acciughe del Cantabrico con crostini e burro aromatico ^(1,4,7)

€ 14,00

La Residence Isolino

Iceberg, arance, mela Renetta, finocchi e pinoli di Migliarino San Rossore ⁽⁸⁾

€ 14,00



Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente.

Menu Green

Crostini di polenta, crema di lenticchie,
intingolo di melanzane e cipolle piccanti ^(1,5,8,10)

€ 15,00

Spaghettoni di Gragnano alla carbonara di datterini gialli ^(1,5,7,9)

€ 16,00

Carnaroli con asparagi, Gorgonzola sfumato allo Chablis ^(5,7,9)
(minimo per due persone)

€ 36,00

Trofie alla crema di piselli e rosmarino ^(1,9)

€ 16,00

L'Isolino
Lattuga romana, mozzarella di Bufala campana e
pomodorini gialli del Vesuvio ⁽⁷⁾

€ 15,00

Pokè di Mondo Gatto
Riso venere, carote, avocado, lenticchie,
anacardi alla paprika, cipolla rossa ^(5,8)

€ 16,00

Bounty e lamponi ^(1,3,6,7,8)

€ 8,00

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente.

La leggenda narra che un mercante arabo, nell'attraversare il deserto, portò con sé, come pietanza, del latte contenuto in una bisaccia ricavata dallo stomaco di una pecora.

Il caldo, gli enzimi della bisaccia e l'azione del movimento acidificarono il latte trasformandolo in "formaggio".
Da allora la storia del formaggio, si è evoluta e oggi si contano migliaia di tipi di formaggi, alcuni dei quali rischiano di sparire, perché se ne sta perdendo la tradizione.

Formaggi

*Datemi un buon coltello affilato e un buon formaggio
da tagliare e io sarò felice.*

Tavolozza di formaggi piemontesi,
accompagnata da composta di cipolla di Tropea, confettura di fichi,
pane a lunga lievitazione e grissini stirati all'acqua.

La selezione comprende:

Toma Piemontese
Raschera
Castelmagno
Grana Padano
Gorgonzola
Taleggio
Robiola di Roccaverano

€ 21,00



Dolci

Un capolavoro di Tiramisù: Mondo Gatto! ^(1,3,7,8)

€ 9,00

Profumi e sapori nel cioccolato, fondente e peperoncino, latte e menta, bianco al timo limone ^(1,3,7,8)

€ 8,00

Parfait alla grappa di Prunent servito con salsa alle arance amare ^(1,3,7,8,12)

€ 8,00

Zuppetta di Fragolino con frutti rossi e gelato al fior di latte ^(3,6,7,12)

€ 8,00

La tradizione:
Torta del pane accompagnata da pesto alla menta ^(1,3,6,7,8)

€ 8,00

Cremoso al gianduia e frutto della passione con ganache alla vaniglia ^(1,3,5,6,7,8,11)

€ 8,00



Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente.

- Allergeni
1. Cereali contenenti glutine
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
 3. Uova e prodotti a base di uova
 4. Pesce e prodotti a base di pesce
 5. Arachidi
 6. Soia e prodotti a base di soia
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 8. Frutta a guscio
 9. Sedano
 10. Senape e prodotti a base di senape
 11. Semi di sesamo
 12. Anidride solforata e solfiti
 13. Lupini
 14. Molluschi

* Prodotto surgelato all'origine

La nostra cucina è attenta alle esigenze di tutti. Se avete allergie o intolleranze, comunicacelo: troveremo insieme l'alternativa più adatta per voi.