IL SALOTTO DI

Nonda Gatto!

Restaurant

IL SALOTTO DI

Mondo Gatto!

Restaurant

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 nostro 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

I sapori della tradizione:
Il nostro Vitello tonnato scomposto (1,3,7,12)

€ 18,00

Crema Bruciata di Zucca e Scampi del Mare
Zucca gialla cotta lentamente fino a ottenere una consistenza vellutata, servita fredda con tartare di scampi, profumata all'olio extra vergine di oliva al rosmarino. Un antipasto che racconta l'incontro tra la dolcezza della terra e la freschezza del mare (2,7,9)

€ 18,00

Battuta di Fassona con Uovo Marinato e Bagnacauda
Manzo piemontese selezionato, tritato al coltello e servito crudo, accompagnato da un uovo marinato in aceto e spezie, con una fonduta leggera di acciughe, aglio e olio extra vergine. La tradizione contadina incontra l'eleganza della tavola. (1,3,4,7)

€ 20,00

Incontro di Capasanta e Zucchine Croccanti
Capasanta scottata sulla pietra, mantenuta al naturale per esaltarne la dolcezza marina, servita su un letto di zucchine tagliate a julienne. Un contrasto di temperature e consistenze. (1,7,14)

€ 21,00

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

€ 16,00

Gambero Viola con Salsa Agrumata
Gambero di profondità, servito con una salsa fredda a base di succo d'arancia, limone e scorze grattugiate, guarnito con chips di patate all'arancia. Il profumo del Mediterraneo in un boccone. (2,7)

€ 19,00

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

Primi piatti

Paccheri di Gragnano con Caviale e Agrumi
Pasta di Gragnano trafilata al bronzo, formato pacchero, condita con un'emulsione di aglio, olio extra vergine e peperoncino dolce, arricchita da caviale di storione e scorza di limone grattugiata al momento. La semplicità della tradizione elevata alla raffinatezza. (1,4)

€ 20,00

Cannoncini farciti di Fassona Piemontese con Fonduta di Bettelmatt
Sfoglia sottile e croccante, avvolta a forma di cannoncino e farcita con Fassona Piemontese e biete ripassate, servita con una fonduta cremosa di Bettelmatt. Il Piemonte racchiuso in un piccolo scrigno di gusto. (1,3,7)

€ 18,00

Raviolo di Stracotto in Ristretto di Funghi
Sfoglia di pasta fresca all'uovo, farcita con brasato di manzo cotto nel Barolo, sfilacciato a mano e leggermente ridotto, servito su un letto di salsa ottenuta dal ristretto di funghi porcini. Un piatto che profuma di domenica in famiglia.
(1,3,7,9,12)

€ 18,00

Gnocchetti di Patate con Gorgonzola e Barbabietola
Gnocchi di patate mantecati in crema di gorgonzola dolce e serviti con cubetti di barbabietola cruda per dare colore e freschezza. Una terra che si racconta attraverso i suoi orti e i suoi pascoli. (1,7)

€ 17,50

Spaghettoni di Gragnano alla carbonara
Spaghettoni di Gragnano avvolti in una crema di tuorli e pecorino romano, con guanciale croccante e pepe nero macinato al momento. Un equilibrio di cremosità e sapidità che rende omaggio alla tradizione romana. (1,5,7,9)

€ 18,00

La nostra Calamarata al pomodoro
Calamarata con sugo di pomodoro, mantecata con burro chiarificato e Parmigiano Reggiano. La dolcezza del pomodoro incontra la cremosità del burro e la sapidità del Parmigiano, in un omaggio alla semplicità e all'eleganza della cucina italiana. (1,7)

€ 19,00

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

Secondi piatti

Gran Fritto di Pesce di Lago con Zabaione di Aceto
Selezione di pesci d'acqua dolce del Lago Maggiore, infarinati e fritti, serviti con uno zabaione montato a base di aceto di mele. La tradizione rivisitata con eleganza. (1,3,4)

€ 28,00

Lombata di Agnello con Sedano Rapa e Funghi Porcini
Lombata di agnello, rosolata in padella con erbe aromatiche e servita al sangue, accompagnata da sedano rapa e funghi porcini saltati in padella all'ultimo momento. Il profumo dell'alpeggio in tavola. (7,9)

€ 29,00

Ricciola di Mare con Pomodorini Aromatici
Filetto, cotto alla piastra con olio extra vergine e limone, servito su un letto di pomodorini ciliegino caramellati in forno con origano e basilico, accompagnato da rucola fresca precedentemente fritta e croccante. La costa in un piatto. (1,4)

€ 27,00

Filetto di Fassona con Purè di Patate al Tartufo
Taglio pregiato cotto alla piastra accompagnato da purè di patate montato con burro di centrifuga e scaglie di tartufo nero. Il lusso della terra. (7)

€ 31,00

Merluzzo al Vapore con Polenta fritta e Crema di pomodori della Tradizione
Merluzzo cotto al vapore con alloro, servito con polenta fritta e una crema di pomodori della tradizione, profumata e saporita. La delicatezza del merluzzo incontra la croccantezza della polenta. (4,7)

€ 28,00

Tomahawk alla Griglia con Patate Rosse e Salsa Verde
Costata con osso di circa cinquecento grammi servita con patate rosse arrostite con rosmarino e una salsa verde preparata al momento con prezzemolo, capperi, acciughe e olio extra vergine. Per chi ama il sapore della carne nel modo più autentico. (1,4,9,12)

€ 80,00

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

Menu Green

Il giardino di MondoGatto
Hummus di ceci preparato a mano con tahina e limone, servito con bastoncini di verdure croccanti fresche di stagione, disposti su un letto di piselli appena sbollentati e rinfrescati in acqua e ghiaccio. Un piatto che profuma di orto la mattina presto. (5,9,11)

€ 16,00

Risotto alla Zucca e Chablis
Riso Carnaroli tostato nel burro, sfumato con vino bianco Chablis e mantecato con crema di zucca ottenuta dalla cottura lenta della polpa con scalogno, servito con una spolverata di parmigiano stagionato. L'autunno racchiuso in una ciotola. (7)

€ 18,00

Spaghettoni di Gragnano con Aglio, Olio e Mollica Croccante
Spaghettoni trafilati al bronzo, conditi con aglio dorato nell'olio extra vergine, peperoncino fresco e prezzemolo tritato a mano, completati con mollica di pane tostata in padella con aglio e prezzemolo fino a renderla croccante aromatica. La memoria della cucina di una volta. (1)

€ 18,00

Crema di Carote con Mandorle Croccanti
Zuppetta dolce di carote servita con granella di mandorle tostate e croccanti, completata da fettine sottili di avocado e cipolla rossa di Tropea marinata nell'aceto di vino. Un finale che sorprende tra dolce e salato. (8)

€ 16,00

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:

Robiola di Roccaverano
Bettelmatt
Baita di Crodo
Castelmagno
Blu di Formazza
Tronchetto al carbone al latte di capra

€ 21,00

Dolci

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

€ 9,00

Semifreddo* pralinato, nocciole caramellate, rosmarino* (3,6,7,8)

€ 8,00

Pere al coriandolo, sbrisolona*, zabaione* al passito (1,3,6,7,8,9,12)

€ 8,00

Mousse* di menta* e cioccolato bianco aromatizzato al cocco (1,3,5,6,7,8,12)

€ 8,00

Sfoglia* croccante, frutta secca e candita al miele, salsa alla cannella (1,3,5,6,7,8,12)

€ 8,00

Cremoso* alla liquirizia, caki e malvasia* (1,3,5,6,7,8)

€ 8,00

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

Servizio di coperto

€ 3,00

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, comunicatecelo: troveremo insieme l'alternativa più adatta per voi.