



LA GATTA

ristorante/pizzeria

RISTORANTE / PIZZERIA

AUTUNNO INVERNO 2025



LA GATTA

ristorante/pizzeria

FRA LE VERDI COLLINE DEL
MONTEFELTRO,
SORGE IL RISTORANTE LA GATTA.

L'ACCURATO RESTAURO
HA FATTO SÌ CHE L'ANTICO
CASOLARE RIPRENDESSE VITA,
CONSERVANDO LE SUE
CARATTERISTICHE ORIGINALI
E STORICHE.

UN LUOGO IN CUI FAMILIARITÀ
E SAPORI SI MISCELANO IN
UN'UNICA ESPERIENZA,
RIVIVERE IL GUSTO DELLE
TRADIZIONI DI CASA.

#ristorantelagatta

ANTIPASTI

Carpaccio di Black Angus su finocchi marinati
agli agrumi e sale nero **12**

Polenta frita "Mulino Matteucci" con fonduta
di porcini e gorgonzola **12**

Tagliere di affettati locali "Antica Macelleria Pierantoni"
con crostolo sfogliato del Montefeltro **13**

Crostini del giorno:
il nostro pane fatto in casa con ingredienti di stagione **10**

Selezione di fritti misti
GLUTEN FREE - Selezione fritti misti senza glutine su richiesta **8**
(Le pietanze senza glutine costano 2 euro in più, rispetto al prezzo indicato)

SERVIZIO **2,5**

PRIMI PIATTI

Triangoli ricotta e spinaci
alla norcina tartufata di Barbara **13**

.....

Tortello alla zucca, burro aromatico alla salvia
e guanciale di Amatrice croccante **13**

.....

Passatelli home made ai funghi porcini **13**

.....

Tagliatelle tirate a mano al ragù antica ricetta **12**

.....

Risotto alla crema di cavolo viola, crema di pecorino,
pistacchi tostati e briciole di speck **13**

.....

.....

GLUTEN FREE - Pasta senza glutine su richiesta

(Le pietanze senza glutine costano 2 euro in più, rispetto al prezzo indicato)

.....

SECONDI

Tagliata di controfiletto Ejendu
al sale aromatizzato al vino rosso e spezie **20**

.....

Tartare di Angus con zabaione salato,
sedano croccante e chips di barbabietola **18**

.....

Tagliata di capocollo cotta a bassa temperatura,
servita con cavolo rosso in agrodolce e mele **18**

.....

Spiedino "della Gatta": ciambudello, coscio di pollo disossato
e capocollo, servito su mezzelune di patate al forno **18**

.....

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, cinto da lardo di Patane-
gra, servito su nido di cavolo nero saltato al profumo di peperoncino **18**

.....

Fiorentine/Costate Alta Valle Metauro **6/etto**

.....

CONTORNI

Verdure gratinate di stagione **6**

.....

Mezzelune di patate al forno **5**

.....

Insalata di cavolo cappuccio, spinaci, pinoli e melagrana **6**

.....

Stick di patate fritte **5**

.....

Cavolo nero saltato in padella **6**

.....



LA GATTA

ristorante/pizzeria

PIZZE SPECIALI (*)

(*) Impasto a lunga maturazione 24/48 ore, alta digeribilità.
E' possibile richiedere la base con farina di farro integrale (Mulino Matteucci) senza lievito.

GLUTEN FREE - Su prenotazione anche pizza senza glutine
(Le pizze senza glutine costano 2 euro in più, rispetto al prezzo indicato)

TOSCANA GOLOSA: fornarina con stracciatella di burrata, cavolo nero saltato al peperoncino, Goletta di Mercatello DECO **14**

LA GATTA: fior di latte, prosciutto di Carpegna 16 mesi, scarola, petali di pecorino foglie noci, olive taggiasche e olio EVO az. Marcolini **14**

CREATIVA DI STAGIONE: lasciatevi sorprendere! Ogni mese una nuova creazione con ingredienti freschi e di stagione, selezionati dal nostro pizzaiolo per offrirvi un'esperienza sempre diversa. **14**

PIZZE BIANCHE (*)

(*) Impasto a lunga maturazione 24/48 ore, alta digeribilità.
E' possibile richiedere la base con farina di farro integrale (Mulino Matteucci) senza lievito.

GLUTEN FREE - Su prenotazione anche pizza senza glutine
(Le pizze senza glutine costano 2 euro in più, rispetto al prezzo indicato)

CICLISTA: olio EVO, sale, rosmarino **5**

DELIZIOSA: fior di latte, rucola, funghi freschi, grana **9,5**

SFIZIOSA: fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pendolini, grana **10**

BRACCIO DI FERRO: fior di latte, salsiccia, bietole, grana **9,5**

APE MAIA: fior di latte, grana in forno, pecorino a fette, radicchio, miele **9,5**

RUSTICA: fior di latte, salsiccia, zucchine, pan grattato condito **8**

GRATINATA: fior di latte, zucchine, funghi freschi, pendolini cotti in forno e pangrattato condito **8**

PIZZE ROSSE (*)

(*) Impasto a lunga maturazione 24/48 ore, alta digeribilità.
E' possibile richiedere la base con farina di farro integrale (Mulino Matteucci) senza lievito.

GLUTEN FREE - Su prenotazione anche pizza senza glutine
(Le pizze senza glutine costano 2 euro in più, rispetto al prezzo indicato)

MARGHERITA: pomodoro, fior di latte	6
BOSCAIOLA: pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi trifolati	7,5
BUFALINA: pomodoro, mozzarella di bufala, olio EVO, basilico	8,5
CAPRICCIOSA: pomodoro, fior di latte, funghi trifolati, salsiccia, carciofi, olive, würstel, prosciutto cotto	9
QUATTRO FORMAGGI: pomodoro, fior di latte, formaggi misti, gorgonzola	8
QUATTRO STAGIONI: pomodoro, fior di latte, olive, carciofi, funghi trifolati, prosciutto cotto	8
DIAVOLA: pomodoro, fior di latte, salame piccante	7
NAPOLI: pomodoro, fior di latte, capperi, alici, origano	8
CALZONE: pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, funghi trifolati	8,5
BISMARCK: pomodoro, fior di latte, pancetta arrotolata, uovo all'occhio di bue	8
PAESANA: pomodoro, fior di latte, pancetta arrotolata, patate lesse, rosmarino	8
PIZZA ATOMICA: pizza gigante da tre impasti a fantasia del pizzaiolo	18

DOLCI

Tortino al cioccolato fondente 75% con culis di lamponi	7
Mascarpone in coppa con variegatura a scelta	5
Sfogliatina con crema chantilly e amarene di Cantiano	6
Sigaro al cioccolato fondente 75% servito con crema chantilly e assaggio di rum	8
Biscotteria della casa con crema chantilly	6
Sorbetto al caffè	2,5
Piccolo svizio: mini tiramisù in coppa	3

(per dessert gluten free rivolgersi al personale)

CAFFETTERIA

Caffè	1,5
Caffè corretto	2
Cappuccino	2,5
The	2
Tisane	2
Amari	2,5

BEVANDE

Acqua naturale 0,75l
Acqua frizzante 0,75l **2**

Lattina Coca Cola
Lattina Coca Zero
Lattina Sprite
Lattina Fanta **2,5**

Bottiglia Coca Cola in vetro 1l **6**

Birra Forst spina piccola **2,5**
Birra Forst spina media **4**
Birra Forst boccale 0,5l **5**
Birra Forst boccale 1l **8**

Vino bianco fermo 1/4 **3**
Vino bianco fermo 1/2 **5**
Vino bianco fermo 1l **8**

Vino bianco frizzante 1/4 **3**
Vino bianco frizzante 1/2 **5**
Vino bianco frizzante 1l **8**

Vino rosso 1/4 **3**
Vino rosso 1/2 **5**
Vino rosso 1l **8**

INFO ALIMENTI

FRESCHEZZA, GENUINITÀ, TIPICITÀ.

Sono queste le certezze che accompagnano i piatti del Ristorante La Gatta.

“Freschezza” è ciò che contraddistingue tutti gli ingredienti utilizzati per la composizione dei nostri piatti: la verdura, rigorosamente di stagione, proviene dalle piccole aziende circostanti; per la carne utilizzata per gli arrosti e la griglia, selezioniamo solo le migliori carni di allevatori locali, con i quali in questi anni si è instaurato un rapporto di fiducia.

La “genuinità” è la prima caratteristica di ogni nostro piatto, realizzato come una volta, dalla pasta fatta a mano alla pizza a lenta lievitazione cotta nel forno a legna, ogni nostra ricetta verrà realizzata con passione.

“Tipicità” come nostra caratteristica principale, perché stretto è il legame tra la nostra cucina, i prodotti del territorio e i forti legami culinari del nostro territorio.



ALLERGENI

Gli alimenti somministrati in questo locale possono contenere i seguenti allergeni:

GLUTINE

CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI

UOVA E PRODOTTI DERIVATI

PESCE E PRODOTTI DERIVATI

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI

SOIA E PRODOTTI DERIVATI

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

FRUTTA A GUSCIO

SEDANO E PRODOTTI DERIVATI

SENAPE E PRODOTTI DERIVATI

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO

.....

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber besucher/kunde, wenn sie allergien und oder unverträglichkeiten haben, bitte fragen sie nach unseren lebensmitteln und unsere getränke. Wir sind bereit, sie in der besten weise zu beraten.

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

.....

NON È POSSIBILE ESCLUDERE L'EVENTUALITÀ CHE SI VERIFICHINO CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI.

IN CASO DI NON REPERIBILITÀ SI USANO PRODOTTI SURGELATI

A CASA CI SENTIAMO A NOSTRO AGIO,
CI SENTIAMO AMATI E COCCOLATI.
A CASA SIAMO IN FAMIGLIA.

BENTORNATI AL
RISTORANTE LA GATTA.

#ristorantelagatta



LA GATTA

ristorante/pizzeria



LA GATTA

ristorante/pizzeria

#ristorantelagatta