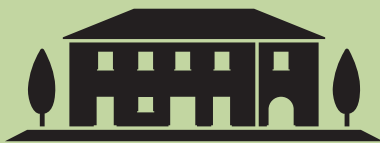


LAGATTA

ristorante/pizzeria

RISTORANTE / PIZZERIA

PRIMAVERA ESTATE 2026 / **MENU SENZA GLUTINE**



LAGATTA

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.



L'**Associazione Italiana Celiachia** (AIC) supporta i celiaci offrendo informazione, assistenza e tutele, creando strumenti come l'"ABC della dieta" per orientarsi tra gli alimenti, promuovendo il Progetto Alimentazione Fuori Casa (AFC) per ristoranti sicuri, sensibilizzando istituzioni e industria, e sostenendo la ricerca, con una rete di sedi locali che forniscono aiuto pratico e supporto alle famiglie e ai neo-diagnosticati.

ANTIPASTI

L'Orto Croccante

Tartare di verdure di stagione, crema di avocado, stracciatella e chips di riso venere

Carpaccio Estivo

Sottili fette di controfiletto di manzo, pomodorini confit, petali di grana, granella di pistacchi tostati e olio alla rucola

Tagliere del Territorio

Selezione di salumi locali (Antica Macelleria Pierantoni) servito con pane senza glutine

Selezione di fritti misti (Senza Glutine)

SERVIZIO

PRIMI PIATTI

Tagliatelle della Tradizione

Pasta all'uovo tirata al mattarello con il nostro ragù a cottura lenta

Raviolo burro e salvia

Pasta ripiena di ricotta e spinaci,
saltate con burro e salvia

Passatello ai Profumi di Campagna

Passatelli fatti in casa con salsiccia nostrana, pomodorini e
finocchietto selvatico

Pennette Caprese

Pasta secca al ragù di datterini gialli e rossi, basilico,
olio alla rucola e stracciatella di burrata

SECONDI

L'Anatra agli Agrumi

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con riduzione all'arancia e frutti rossi

Tartare Estiva

Profumo di limone, stracciatella di burrata, rucola, pomodorini confit e chips di riso venere

Tagliata ai Profumi

Controfiletto di manzo ai cristalli di sale aromatico

Spiedone Misto

Spiedino di carni selezionate e verdure di stagione, servito su mezzelune di patate arrosto

COSTATE E FIORENTINE

CONTORNI

Gran selezione di verdure di stagione grigliate

.....

Mezzelune di patate al forno

.....

Misticanza dell'orto

.....

Stick di patate fritte

.....

DOLCI

Il Mascarpone. La nostra crema vellutata servita in coppa con variegatura a scelta

.....

Piccolo sfizio. Mini tiramisù in coppa

.....

Semifreddi del giorno. Dessert senza glutine e senza lattosio secondo disponibilità

.....

LE PIZZE

Margherita

passata di pomodoro e mozzarella fiordilatte

Bufalina

passata di pomodoro e mozzarella di bufala campana

Paesana bianca

mozzarella fiordilatte, patate arrosto, pancetta arrotolata stagionata locale e rosmarino

Diavola

passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte e salame piccante

Boscaiola

passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia nostrana e funghi freschi

Deliziosa

mozzarella fiordilatte, funghi freschi, rucola e grana



LA GATTA

ristorante/pizzeria

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.

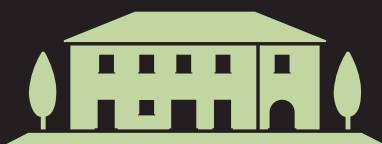
Lieber besucher/kunde, wenn sie allergien und oder unverträglichkeiten haben, bitte fragen sie nach unseren lebensmitteln und unsere getränke. Wir sind bereit, sie in der besten weise zu beraten.

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



LAGATTA

ristorante/pizzeria

#ristorantelagatta