



Pizzeria& Restaurant

ANTIPASTI – APETIZERS

Tagliere di salumi misti 15€

Select of cured meats

Tagliere di formaggi misti 15€

Selection of cheese

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Penne al pesto con burrata pugliese 12€

Penne with pesto with burrata cheese

Spaghetti al pomodoro 8€

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti alla carbonara 12€

Carbonara spaghetti s

Risotto del giorno 14€

Risotto of the day

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Tagliata di manzo con patate 24€

Grilled sliced beef with potatoes

Cotoletta alla Milanese con patate fritte 22€

Veal cutlet with fried potatoes





Pizzeria & Resturant

CONTORNI – SIDE DISH

Patatine fritte. 6€

Fried potatoes

Insalata verde. 5€

Green salad

INSALATE – SALADS

Caesar salad. 12€

Insalata di pollo cotto a bassa temperatura, pancetta, scaglie di Parmigiano Reggiano,

Crostini di pane casereccio e salsa Caesar

Low-temperature cooked chicken salad, bacon, flakes of Parmigiano Reggiano,

Homemade bread croutons and Caesar sause

Panzanella 11€

Insalata di sedano, peperoni arrostiti, cetrioli, avocado, pomodorini e crostini

Di pane Casereccio

Celery salad, roasted peppers, cucumbers, avocado, cherry tomatoes and croutons

With home made bread

DOLCI- DESSERTS

Tiramisu 9€

Tiramisu

Gelato (cioccolato – vaniglia) 9€

Ice cream (chocolate – vanilla)

Sorbetto al limone 7€

Soft ice cream

Piatto di frutta 9€

Fresh sliced fruit

Coperto : 3 euro



Pizzeria & Resturant

LE NOSTRE PIZZE – OUR PIZZA S

PIZZE CLASSICHE

| | |
|--|------------|
| Marinara. | 9€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, pomodorino rosso e giallo del Piennolo, aglio, origano di Montagna, sale Maldon, basilico e olio extravergine d oliva</i> | |
| <i>San Marzano red and yellow Piennolo tomatoes, red garlic, mountain origan, basil and extra virgin oil</i> | |
| Margherita. | 10€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte d Angerola, Parmigiano Reggiano, basilico e olio extravergine di oliva</i> | |
| <i>San Marzano tomateos, d Angerola fiordilatte mozzarella cheese, basil, Pamesan cheese and extra virgin oil</i> | |
| Verace. | 13€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di buffala campana D.O.P., Parmigiano Reggiano, basilico e olio Extravergine di oliva</i> | |
| <i>San Marzano tomatoes, buffala mozzarella D.O.P., Parmigiano Reggiano cheese, basil and extra virgin oil</i> | |
| Napoli a modo mio/ my way | 14€ |
| <i>Filetti di pomodoro San Marzano, fior di latte d Angerola, acciughe di Cetara, olive Caiazzane, capperi, Origano di montagna, basilico e olio extravergine di oliva</i> | |
| <i>Sliced San Marzano tomatoes, fior di latte cheese of Angerola, Cetara anchovies, olives from Caiazzano, Capers, mountain oregano and extra virgin oil</i> | |
| Salsiccia e Friarielli | 13€ |
| <i>Provola affumicata d Agerola, salsiccia fresca di maialino nero Casertano, friarielli, basilico e olio extravergine di oliva</i> | |
| <i>Smoked cheese of Agerola, fresh sausage of Caserta, friarielli, basil and Extra virgin oil</i> | |
| Ortolana | 13€ |
| <i>Provola affumicata d Aagerola, zucchine, melanzane e peperoni arrostiti, pomodorino rosso del</i> | |

Piennolo, Basilico e olio extravergine di oliva



Pizzeria & Restaurant

LE GOURMET

Cacio & pepe. 14€

Fior di latte d' Agerola, crema di pecorino romano, Caciocavallo, pepe Sichuan e olio extravergine Di oliva

Fior di latte cheese of Agerola, pecorino cheese cream, Caciocavallo cheese, peper of Sichuan and Extra virgin oil

Piennolo & N'duja 14€

Pomodorino rosso del Piennolo, mozzarella di bufala campana D.O.P., N'duja di Spilinga, pesto di Basilico e olio extravergine di oliva

Red Piennolo tomatoes, mozzarella di bufala D.O.P., spicy N'duja salami, basil pesto and Extra oil

Pizza D' oro. 14€

Pomodorino gialla del Piennolo, mozzarella di bufala D.O.P., pecorino Romano, pepe di Sichuan, Basilico e olio extravergine di oliva

Yellow tomatoes of Piennolo, bufala mozzarella cheese, Sichuan pepper, pecorino cheese, basil Extra virgin oil

Mortazza. 14€

Provola affumicata d' Agerola, Mortadella di Bologna D.O.P., granelli di pistacchio, caciocavallo Basilico e olio extravergine di oliva

Smoked Agerola Provolone cheese, Mortadella D.O.P., pistachos, caciocavallo cheese, basil Extra virgin oil



Pizzeria & Restaurant

12 Gatti. 16€

Pomodoro San Marzano, burrata pugliese, crudo di Parma, olio extravergine di oliva

San Marzano tomatoes, burrata pugliese, Parma ham, basil, extra virgin oil

Stracciatella & Acciughe. 15€

Focaccia con acciughe di Cetara, stracciatella pugliese, pesto di prezzemolo, olio extravergine

Di oliva

Focaccia (flat bread) with Cetara anchovies, stracciatella cheese, pesto of Presley and extra

Virgin oil

Pizza del giorno. 16€

Pizza of the day

Coperto 3 euro

Covered 3 euro



Galleria Vittorio Emanuele 11/12

Angolo Piazza della Scala- VI° Piano - 20121

T.+39 02 36594689

[*iododicigatti@galleriavikmilano.com*](mailto:iododicigatti@galleriavikmilano.com)

[*www.iododicigatti.com*](http://www.iododicigatti.com)

