

## E' GAT SOURA E' BARCOCAL

Lèu l'èera un mat  
che fèva fèinta d'ès un animèli  
tra al rèmi de barcòcal

E' su pòr ba l'èra e' più bòn òm ch'u i foss  
che 'd chèsa u s'abrazèva ma l'armèri  
e pu e' ciudèva e' casitòun si znocc.

U i gèva: - Gino, va là vèn zò;  
dà rèta, dònca, ma quèl ch'u t déi e' tu ba  
Mo e' mat u s'ranicèva se barcocal  
e tutt nòta e' fèva i vèrs de gat.

## IL GATTO SULL'ALBICOCCO

Era un matto  
che faceva finta d'essere un animale  
fra i rami dell'albicocco

Il suo povero padre era il miglior uomo del  
mondo  
in casa s'abbracciava agli armadi  
e chiudeva il cassettono col ginocchio.

Gli diceva: - Gino, va là vieni giù  
dà retta alle parole del tuo babbo-  
ma il matto si rannicchiava fra i rami  
per tutta la notte facendo il verso del gatto

**Tonino Guerra**

## MENÙ

### “LA DOLCE VITA”

Carciofo, aglio nero, topinambur, cioccolato

Orzo risottato, cannolicchi, squacquerone, aceto balsamico, prezzemolo

Polpo, morbido di patate, polvere di olive, caramello salato

Pera, cioccolato, ricotta, vin brulè

oppure

La nostra zuppa inglese

**45.00 euro**

### “I VITELLONI”

Rapa rossa, castagne, squacquerone, arance, polvere di olive

Gnocchi di patate, anatra, nocciole pralinate, zafferano

Guancia di manzo, bietole, acciuga, Sangiovese

Pera, cioccolato, ricotta, vin brulè

oppure

La nostra zuppa inglese

**45.00 euro**

### “E MAT”

Le migliori 6 portate del nostro **Chef John** a mano libera

**65.00 euro**



# LA CÃRT

## ANTIPASTI

Crudi di pesce del giorno	<b>25.00 euro</b>
Mazzancolla, pompelmo, patè di pollo, misticanza	<b>18.00 euro</b>
Insalata di anatra, mela verde, guanciaie, aceto balsamico	<b>18.00 euro</b>

## PRIMI

Riso, zucca, sangiovese, friggietello, liquirizia	<b>18.00 euro</b>
Spoja lorda, legumi, triglia	<b>18.00 euro</b>
Ripieni di coda di manzo, brodo tiepido di funghi, radici	<b>18.00 euro</b>

## SECONDI

Branzino alla mugnaia, champignon, capperi canditi	<b>22.00 euro</b>
Quaglia, funghi, tartufo nero	<b>22.00 euro</b>
Piccione, rucola, scalogno	<b>25.00 euro</b>

## DOLCI

Pera, cioccolato, ricotta, vin brulè	<b>8.00 euro</b>
La nostra zuppa inglese	<b>8.00 euro</b>
Degustazione di formaggi dei nostri piccoli produttori	<b>10.00 euro</b>

BENVENUTO DALLA CUCINA, PICCOLA PASTICCERIA, COPERTO **5.00 euro**

## ORÃRI

<b>Lunedì</b>	19:30 – 22:30
<b>Martedì</b>	19:30 – 22:30
<b>Mercoledì</b>	CHIUSO
<b>Giovedì</b>	CHIUSO
<b>Venerdì</b>	12.30-14.00 / 19.30 23.00
<b>Sabato</b>	12.30-14.00 / 19.30 23.00
<b>Domenica</b>	12.30-14.00 / 19.30 22.30

## Info e Prenotazioni

+390541336641 – [info@ilgattosullalbicocco.it](mailto:info@ilgattosullalbicocco.it)  
[www.ilgattosullalbicocco.it](http://www.ilgattosullalbicocco.it)  
Instagram @ilgattosullalbicocco  
Facebook @winerestaurantilgattosullalbicocco

