

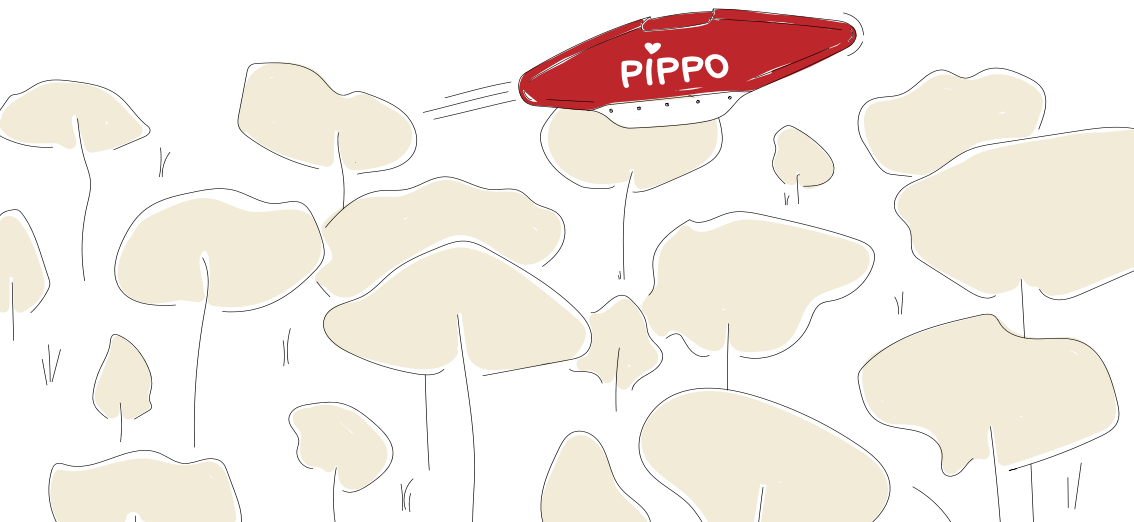


Gatto Nero

dal 1913 · Viareggio

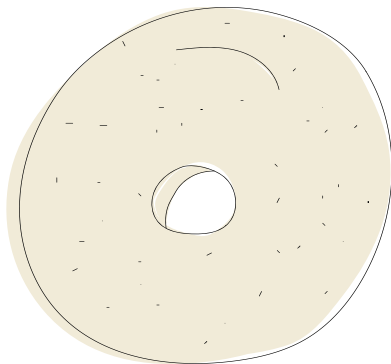
la ricetta è biblica,
e Pippo vola.

Dal 1913 nella pineta di Viareggio



Ciambelle e Bomboloni

Fritti al momento, dal 1913.
La ricetta è la stessa, il resto lo scegli tu.



Ciambella 

3.00 €

Soffice, ricoperta di zucchero. La più semplice. La più antica.

Ciambella *Gatto Nero* - Crema e Nutella

5.50 €

Metà crema di pasticceria, metà Nutella. Il nostro prodotto signature;
per chi non sceglie o sa già tutto.

Bombolone Crema

4.50 €

Pasta soffice, crema di pasticceria al centro.

Classico, senza discussioni.

con aggiunta della Panna

6.00 €

Lo stesso bombolone, con aggiunta di panna fresca. Un livello in più.

Bombolone Nutella

4.50 €

Per chi sa cosa vuole. Nutella, punto.

con aggiunta della Panna

6.00 €

Nutella e Panna fresca. Non serve altro.

Bombolone Panna

6.00 €

Solo panna. Delicato, leggero, inaspettatamente goloso.

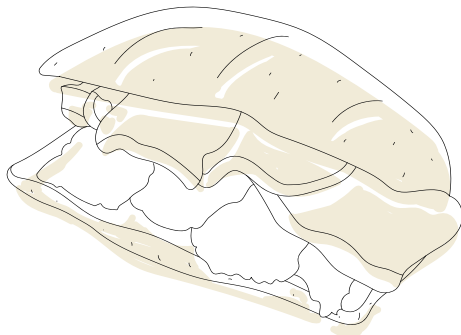
Bombolone Gelato

6.00 €

Tagliato al momento, farcito con gelato. Caldo fuori, freddo dentro.
puoi averlo anche con l'aggiunta di Crema, Nutella o Panna!

Panzerotti e Patatine fritte

Fritti al momento, farciti sul posto.
Croccanti fuori, caldi dentro.



Prosciutto crudo e stracchino

6.00 €

La combinazione classica. Prosciutto crudo e stracchino cremoso;
da mangiare subito, ancora caldo.

Salame milanese e gorgonzola

6.00 €

Per chi vuole carattere. Salame milanese e gorgonzola:
deciso, senza compromessi.

Prosciutto cotto e stracchino

6.00 €

La versione più morbida. Prosciutto cotto e stracchino; equilibrato.

Mortadella e pecorino

6.00 €

Profumata la mortadella, deciso e sapido il pecorino.
Un abbinamento che non ha bisogno di spiegazioni.

Stracchino, pomodoro e rucola

6.00 €

La versione fresca. Stracchino, pomodoro e rucola;
leggero quanto basta.

Patatine fritte



4.00 €

Croccanti. Calde.

Il sacchetto di panzerotti

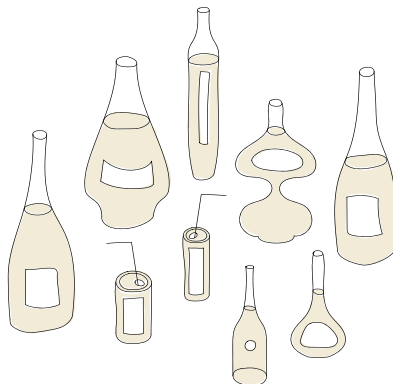


5.00 €

Cinque panzerottini vuoti, croccanti e soffici.
Da condividere — o non.

Bibite e Bollicine

Per accompagnare, dissetarsi
o stare in pineta un po' più a lungo.



Acqua in bottiglia 500ml	1.50 €
Estathe in brick 200ml	2.00 €
Estathe in bottiglia 400ml	4.00 €
Succo di frutta 200ml	3.00 €
Lattina 330ml	3.00 €
Bibita in bottiglia 450ml	4.00 €
Birra analcolica in bottiglia 330ml	4.00 €
Moretti, Beck's 330ml	4.00 €
Bud, Ceres, Corona, Tennent's 330ml	5.00 €
Prosecco 200ml	6.00 €
Aperol Spritz 200ml	6.00 €

Granite della pineta

Fresche al momento, una per ogni voglia.
Scegli il gusto, aggiungi la panna, goditi la pineta.



Granita

Ghiacciata, colorata, dissetante.

Scegli il gusto, ce n'è uno per ogni umore. 300ml.

con aggiunta della Panna

La stessa granita, con panna montata sopra.

Un contrasto che funziona sempre.

3.00 €

4.00 €

Menta

Fresca come l'aria della pineta.

Amarena

Intensa, dolce, irresistibile.

Limone

Classico. Il più estivo di tutti.

Fragola

Rossa e profumata. Da ordinare d'istinto.

Arancia

Solare, piena, mediterranea.

Cola

Familiare e diversa allo stesso tempo.

Tropical Blu

Il gusto misterioso.

Lo sai solo dopo il primo sorso.

Tamarindo

Per i curiosi.

Chi la prova non torna indietro.

Anguria

Estate pura, in un bicchiere.

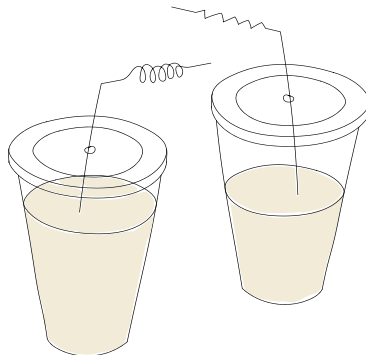
Parola del Presidente.

Papaya

Esotica, delicata, inaspettata.

Frappé della pineta

Freddo, cremoso, fatto al momento.
Scegli il gusto, il resto lo facciamo noi.

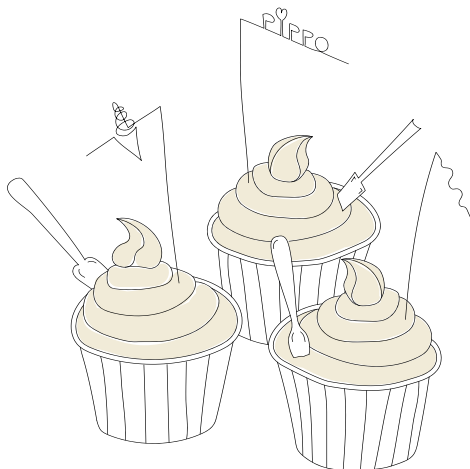


Frappè
Cremosi al momento, uno per ogni voglia.

4.00 €

Gelati della pineta

Una coppetta fresca
come l'ombra dei pini.



Gelato
Cremosi al momento, uno per ogni voglia.
Scegli il gusto, aggiungi la panna, goditi la pineta.

2 gusti
3.00 €

3 gusti
4.00 €

Pagina degli allergeni

La ricetta è segreta. Gli ingredienti no.
Un dubbio? Chiedi pure, siamo qui dal 1913.

Farina di grano 00

Olio di semi d'arachidi

Latte

Uova

Nocciole

Soia

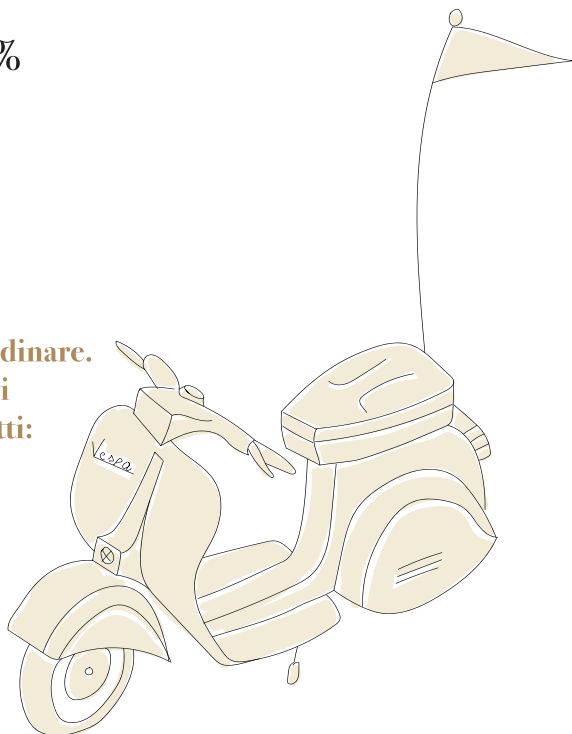
Margarina vegetale 100%

Limonina

Pistacchio

Frutta a guscio

**Per allergie o intolleranze,
chiedi al personale prima di ordinare.
In cucina usiamo gli stessi spazi
e attrezzature per tutti i prodotti:
non possiamo escludere
tracce di altri allergeni.**





Gatto Nero

dal 1913 · Viareggio

*Viale Gino Capponi, 9
55049 Viareggio (LU)
Toscana, Italia*

 +39 328 829 2179

 facebook.com/gattoneroviareggio

 [@gattonero_viareggio](https://instagram.com/gattonero_viareggio)

