

Gelmetti

Milano 1952



Gastronomia di Mare

Ricette personalizzate

Catering

Feste

Aperitivi

Eventi

"Rapidi ed affidabili"

"Tutto sempre pronto
per l'asporto"

"Materie prime
selezionate"

"Prova la nostra
consegna a domicilio
gratuita!"

"Vendita a peso o
per porzione"

Info e prenotazioni

Tel. 334.3526723

mar-sab 11/15-18/22

via Vitruvio 11 - Milano

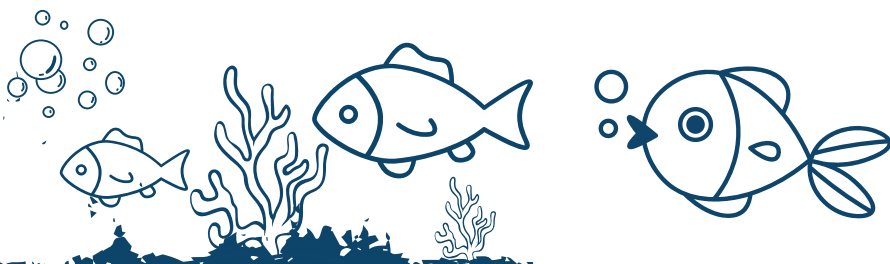
TESSERA FEDELTA'

1 SCONTO 5€ spesa min. 30€	2	3 2 POLPETTE OMAGGIO	4	5 SCONTO 5€ spesa min. 25€
6	7 2 GAMBERI OMAGGIO	8	9 SCONTO 5€ spesa min. 30€	10 MAGLIETTA OMAGGIO

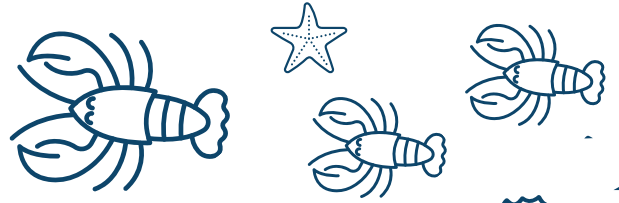
AVVISACI AL MOMENTO DELL'ORDINE COSI'
PREPARIAMO IL TUO REGALO!

Aperitivo tutte le sere con drink o calice +
piattino di assaggi a scelta a 10 euro.

Scan for
Instagram



Il menù



Da dividere

Baccalà mantecato - 10

AL: 1.2.3.5.8.

 **Sarde in saòr - 8**

AL: 1.4.8.

Alici marinate - 8

AL: 1.4.8.

Insalata di mare - 14

AL: 2.4.14.

Polpette di baccalà - 10

AL: 1.2.3.4.

Street fish

 **Il Gelmetti - 15**

polpo arrostito, bacon croccante, stracciatella, iceberg, pane burger. AL:1.4.5.7.8.11.14.

L'Estivo anche in inverno - 15

tonno scottato, rucola, pomodorini, pepe, citronette al lime, pane burger. AL: 1.4.7.

Mr. Salmone - 15

salmone scottato, zucchine, iceberg, burrata alle erbe, pane burger. AL: 1.4.7.

 **Fish & chips - 13**

AL: 1.4.7.

Bollicine & Co.

Calice vino - 5

Spritz - 6,50

Calice prosecco - 5

Calice Franciacorta - 7

Birra media alla spina - 5

Birra piccola alla spina - 3

Coca Cola/ Coca Cola Zero - 3,50

Acqua - 1,50

 : I vostri preferiti

Un buon primo

Spaghetti vongole e bottarga - 14

AL: 1.4.12.14

Orecchiette al ragu' di polpo - 13

AL: 1.2.3.4.9.11.14.

 **Caciucco Gelmetti - 14**

AL: 4.8.14

A seguire

Polpo arrosto e crema di patate - 15

AL: 1.4.14.

Fritto misto - 14

AL: 1.2.4.8.14.

Seppioline con piselli - 12

AL: 1.2.4.8.14.

Trancio del pescatore con contorno

 **di Tonno - 17** AL: 1.4.8.

di Spada - 16 AL: 1.4.8.

Sognando i crudi

Crudités Gelmetti - 24

2 scampi, 2 gamberi, 1 ostrica, 1 tartarina, 1 carpaccio AL: 2.4.14.

 **Tartare di tonno - 15**

stracciatella e pistacchi AL: 4.8.

Tartare salmone - 14

menta e limone AL: 1.4.8.

Tartare gambero viola - 17

rucola, stracciatella e olio di crostacei AL: 2.4.7.

Gambero rosso crudo - 3/pz

Ostriche Fine de Claire - 4/pz

Contorni - 4

Dolci - 6

Caffè - 1,20

Scopri anche i fuori menù che
cambiamo ogni giorno !