

# CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

Prima il vino, poi il cibo

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Scegli uno dei nostri menù degustazione e goditi l'esperienza!



# “I VINI DEL FRIULI”

*Un viaggio alla scoperta dei profumi  
che questa fantastica regione può esprimere*

---

Bianco Igt Venezia Giulia 'Sharis' 2022, Livio Felluga  
*Chardonnay-Ribolla Gialla*

Venezia Giulia Doc 'Ramat Pinot Grigio' 2021, Jermann  
*Chardonnay*

Venezia Giulia Igt 'Capo Martino' 2021, Jermann  
*Friulano – Ribolla Gialla – Malvasia – Picolit*

## **WINE EXPERIENCE**

*by the glass*

*Percorso degustazione di tre calici*

**30**

Polpo alla plancia su fonduta cacio e pepe con patate,  
pomodorini confit e filetti di porro croccante

I ravioli Cacio e Pepe dello Chef  
con tartare di gamberi e bisque ai crostacei al profumo di limone

Tataki di tonno in crosta di sesamo  
con salsa al passion fruit e caramello su nido di cime di rapa AOP

## **FOOD EXPERIENCE**

*Menu degustazione di tre portate*

*1-2\*-3-4-5-8-7-11-14\**

**55**

# “LA VALPOLICELLA”

*Un'esperienza da non perdere  
per gli amanti del vino rosso, e non solo!*

---

Valpolicella Classico Superiore Doc 2020, Zenato  
*Corvina Veronese-Rondinella-Corvinone*

Valpolicella Ripassa Doc 2019, Zenato  
*Corvina-Rondinella-Oselata*

Amarone della Valpolicella Docg BIO 'Conte Gastone' 2018, Massimago  
*Corvina Veronese-Rondinella-Corvinone*

## **WINE EXPERIENCE**

*by the glass*

*Percorso degustazione di tre calici*

**30**

I Mondegghili “terroni” ripieni di salsiccia, vitello e scamorza filante  
su crema di patate allo zafferano e cavolo viola marinato al limone

I Tagliolini tartufati  
su fonduta di parmigiano 24 mesi e perlage di tartufo

Brasato CBT al Nero di Troia (cottura 24 ore)  
su patata al profumo di timo montata alla Joël Robuchon

## **FOOD EXPERIENCE**

*Menu degustazione di tre portate*

*1-2-3-4-5-7-9-11-12*

**50**

## **TRUFFLE FOOD EXPERIENCE**

### **AGGIUNTA TARTUFO BIANCO PREGIATO**

*Per portata*

**14**

### **AGGIUNTA TARTUFO NERO PREGIATO**

*Per portata*

**8**

# “BOLGHERI”

*Alla scoperta di uno dei territori che ha reso l'Italia famosa  
in tutto il mondo grazie ai suoi strepitosi vini*

---

Toscana Rosso Igt 'Le Volte dell'Ornellaia' 2021, Tenuta dell'Ornellaia  
*Merlot-Sangiovese-Cabernet Sauvignon*

Bolgheri Doc 'Il Bruciato' 2021, Marchesi Antinori  
*Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah*

Bolgheri Doc 'Serre Nuove dell'Ornellaia' 2021, Tenuta dell'Ornellaia  
*Merlot-Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc-Petit Verdot*

## **WINE EXPERIENCE**

**by the glass**

*Percorso degustazione di tre calici*

**35**

Tartare di scottona con crema zola  
sbriciolata di olive taggiasche e tarallo pugliese

Sfera 2.0 ripiena di stufato di coda alla vaccinara  
su crema di pecorino e cipolla fermentata

La Fiorentina di Limousine  
(minimo per due persone)

## **FOOD EXPERIENCE**

*Menu degustazione di tre portate*

*1-3-4-5-7-8-11*

**65**

## **TRUFFLE FOOD EXPERIENCE**

### **AGGIUNTA TARTUFO BIANCO PREGIATO**

*Per portata*

**14**

### **AGGIUNTA TARTUFO NERO PREGIATO**

*Per portata*

**8**

CANTINE  
MILANO  
WINE & RESTAURANT

Prima il vino, poi il cibo

# MENÙ COMPLETO

*La nostra cucina è quella mediterranea,  
utilizziamo solo Olio Extra Vergine di Oliva di Alta Qualità  
e di produzione propria.*



# ANTIPASTI

---

## -MARE-

Polpo alla plancia su fonduta cacio e pepe  
con patate, pomodorini confit e filetti di porro croccante

**18**

1-2-4-5-7-11-14\*

Composizione di gamberi croccanti su vellutata di topinambur  
con guanciaie fragranti e patate duchesse

**17**

1-2\*-3-4-5-7-11-14

Caprese di tonno con burratina di Andria IGP  
pomodorini confit profumati al limone e petali di basilico fresco

**18**

4\*-7-8

Lingotto di salmone "alla milanese"  
in crosta di Panko e maionese allo zafferano

**18**

1-4\*-7-8

## -TERRA-

I Mondegghili "terroni" ripieni di salsiccia, vitello e scamorza filante  
su crema di patate allo zafferano e cavolo viola marinato al limone

**15**

1-2-3-4-5-7-11

Tartare di scottona con crema zola  
sbriciolata di olive taggiasche e tarallo pugliese

**16**

1-3-5-7-11

Carciofi CBT su crema di zucca  
con quenelle di caprino e velette di pane carasau

**17**

1-7-8

Sfera 2.0 ripiena di stufato di coda alla vaccinara  
su crema di Pecorino e petali di cipolla fermentata

**16**

1-3-4-5-7-8

Il "duetto" selezionato da Cantine Milano  
Prosciutto Crudo Riserva Dall'Ava e Parmigiano stagionato 36 mesi

**18**

7

# PRIMI

---

## -MARE-

### BLACK LINGUINA LOBSTER

Linguina al nero di seppia con astice ai tre pomodori

**30**

1-2-3-4-7-12\*

Spaghettone con tartare di tonno al coltello

al profumo di arance tarocco su crema di mandorle siciliane

**20**

1-3-4\*-7-8

I Ravioli Cacio e Pepe dello Chef

con tartare di gamberi e bisque ai crostaci al profumo di limone

**22**

1-2-3-7

## -TERRA-

Tagliolini tartufati

su fonduta di parmigiano 24 mesi e perlage di tartufo

**20**

1-3-4-7

Risotto alla milanese

con dadolata di zucca, crumble di salsiccia e gocce di gorgonzola

**20**

1-7

La Carbonara classica

con pecorino Romano e croccante guanciale pepato

**18**

1-3-7

# LO SPECIAL “CARNI AL PASCOLO”

Solo carni pregiate di Scottona allevata all’aperto sulle colline veronesi

---

La Fiorentina di Limousine

-la consigliamo per 2 persone-  
(circa 1,2 KG)

**90**

La Costata Premium

con patate al forno aromatizzate al timo

(circa 500 gr)

**45**

Il Filetto di scottona alla plancia

con patate al forno aromatizzate al timo

(circa 250 gr)

**42**

## SFIZIOSI CONTORNI

---

Purè di patate alla Joël Robuchon

**6**

7

Patate cotte al forno aromatizzate al timo

**6**

1

Friggitelli in umido con pomodorini confit

**7**

Mix di verdure al purgatorio

**7**

1-7

Insalatina alla catalana con carote, sedano, pomodorini

**6**

8

# SECONDI

---

Tataki di tonno in crosta di sesamo  
con dressing al passion fruit e caramello, su nido di cime di rapa AOP

**28**

1-2-4\*-5-11-8

Cod Fish 71  
su crema di zucca e cavolfiori croccanti

**24**

1-4\*-8

Filetto di branzino al pistacchio  
con spinacino selvatico su crema di carote e zenzero

**26**

4\*-8

Brasato CBT di manzo al Nero di Troia (cottura 24 ore)  
su patata al profumo di timo montata alla Joël Robuchon

**26**

1-7-9-12

Tagliata di scamone profumata alle erbe  
con demi-glace al mostocotto e patate hasselback

**24**

7

L'orto di Cantine Milano  
una composizione di verdure e vellutate di stagione

**18**

1-5-7-8-11

# DOLCI

---

Tiramisù Cantine  
con brownies di cioccolato, caffè e crema al mascarpone  
(senza glutine)

**7**

3-7-8

La Panna cotta alla vaniglia con caramello salato,  
crumble di mandorle e mele Golden  
(senza glutine e senza lattosio)

**8**

8

Coppa di "cannolo scomposto"  
con ricotta, pistacchio, cioccolato e di arancia semicandita

**9**

1-3-5-6-7-8-11

La Red Velvet scomposta  
con crema di cheesecake e soffice pan di vaniglia

**9**

1-3-5-6-7-8-11

La creme brulée al profumo di limone  
(senza glutine)

**7**

3-6-7-8

Tagliata di ananas con gocce di caramello e cioccolato

**8**

# L'ASSAGGIO

---

Cubotti di brownies al cioccolato

**6**

3-7-8

# LISTA ALLERGENI

Gentile ospite il personale di sala è a disposizione per informazioni in merito ad intolleranze o allergie

---

1	Cereali Glutine contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	9	Sedano e prodotti a base di sedano
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	10	Senape e prodotti a base di senape
3	Uova e prodotti a base di uova	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
4	Pesce e prodotti a base di pesce	12	Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	13	Lupini e prodotti a base di lupini
6	Soia e prodotti a base di soia	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi
7	Latte e prodotti a base di latte	*	prodotto abbattuto all'origine
8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù di pecan, macadamia, del Brasile, pistacchi)	**	produzione propria, abbattuto per sicurezza alimentare

L' Olio Extra Vergine di Oliva di Alta Qualità è di produzione propria.  
In vendita su prenotazione

---