CANTINE
MILANO
WINE & RESTAURANT

Prima il vino, poi il cibo

MENÙ DEGUSTAZIONE

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



“LO CHARDONNAY DA SUD A NORD”

Un viaggio che racconta l’incredibile varietà di
espressioni che può avere questo vitigno

Edda Igp 2021, Cantine San Marzano, Puglia

Pomino Bianco Riserva Doc 2021, Marchesi di Frescobaldi, Toscana

Chardonnay Igp 2020, Borgo Stajnbech, Veneto

WINE EXPERIENCE
by the glass
Percorso degustazione di tre calici
25

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
55

I VINI MEMORABILI CONSIGLIATI

WINE EXPERIENCE
by the bottle
La selezione delle migliori bottiglie da abbinare al menù degustazione

Chardonnay Curtefranca DOC 2018, Ca' del Bosco, Lombardia
Chardonnay
100

Chardonnay ‘Ars Magna’ 2019, Ômina Romana, Lazio
Chardonnay
80

Chablis 2021, Louis Moreau, Borgogna,
Chardonnay
55

“SUA MAESTÀ IL NEBBIOLO”

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

Alpi Retiche Bianco Igt 2021, Nino Negri, Lombarda

Barolo DOCG 2018, Gianolio, Piemonte

Barbaresco Bordini DOCG 2020, La Spinetta, Piemonte

WINE EXPERIENCE
by the glass
Percorso degustazione di tre calici
30

I Mondeghili “Cantine” ripieni di scamorza filante
su crema di patate allo zafferano e cavolo viola marinato

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
50

I VINI MEMORABILI CONSIGLIATI

WINE EXPERIENCE
by the bottle
La selezione delle migliori bottiglie da abbinare al menù degustazione

Barbaresco DOCG 2019, Gaja, Piemonte
Nebbiolo
280

Barolo DOCG Riserva ‘Franco Miroglio’ 2015, Tenuta Carretta
Nebbiolo
180

Sforzato di Valtellina DOCG, 2020, 5 Stelle, Nino Negri
Nebbiolo
100

“LE BOLLICINE”

Scopri la tecnica della rifermentazione in bottiglia dei vini con il metodo classico

---

Aglianico, Metodo Classico Brut ‘TIATI’, Teanum, Puglia

Chardonnay-Pinot, Franciacorta DOCG Brut, Ricci Curbastro, Lombardia

Pinot Nero- Chardonnay Champagne Réserve Brut, Quenardel & Fils

WINE EXPERIENCE
by the glass
Percorso degustazione di tre calici
25

Composizione di gamberi croccanti su vellutata di topinambur
con guanciale fragrante e patate duchesse

Sashimi di salmone al profumo di tartufo
con stracciatella di burrata di Andria e velette di pane Carasau

La Linguina con tartare di tonno al coltello
al profumo di arance tarocco su crema di mandorle siciliane

FOOD EXPERIENCE
Menu degustazione di tre portate
45

I VINI MEMORABILI CONSIGLIATI

WINE EXPERIENCE
by the bottle
La selezione delle migliori bottiglie da abbinare al menù degustazione

Trento Doc Brut 2010 'Giulio Ferrari Riserva del Fondatore' Ferrari, Tentino Alto Adige
Chardonnay
250

Champagne ‘Blanc de Blancs’ Brut, Ruinart, Francia
Chardonnay
150

Franciacorta DOCG Brut, ‘CABOCHON’, Monte Rossa, Lombardia
Chardonnay e Pinot Nero
90

CANTINE
MILANO
WINE & RESTAURANT

MENÙ COMPLETO

Da noi prima scegli il vino, poi il cibo



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 guanciale fragrante 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

Sashimi di salmone al profumo di tartufo
con stracciatella di burrata di Andria e velette di pane Carasau
16
1-4*-7-8

Sfiziosa insalatina di polpo CBT e arancie di Sicilia IGP
con cubetti di patate al vapore e olive taggiasche profumate all'aneto
17
14

-TERRA-

Il duetto
Jamón Serrano e burrata di Andria IGP
18
7

I Mondeghili "Cantine" ripieni di scamorza filante
su crema di patate allo zafferano e cavolo viola marinato
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

Carpaccio di Black Angus con "sferette" di tartufo
salsina al parmigiano reggiano e petali di valeriana al profumo di olio EVO
17
4-7-8-

PRIMI

La carbonara di mare
con vongole veraci, polpo, gamberi e salmone aromatizzato agli agrumi
24
1-2-3-4-7-14*

La Linguina 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

Tagliolini tartufati
su fonduta di parmigiano 24 mesi e perlage di tartufo
20
1-3-4-7

Risotto al Franciarcorta
con “caldofreddo” di cremosa robiola e salsina ai lamponi
20
1-7

La Carbonara classica
con pecorino Romano e croccante guanciale pepato
18
1-3-7

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

Filetto di Cod Fish 71
con gazpacho di mare e sautè di spinacino selvatico
24
4*-8-12-1

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 erbette
con demi-glace al mostocotto e patate hasselback
24
7

LO SPECIAL “CARNI AL PASCOLO”

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

---

La Costata Premium
con patate al forno aromatizzate al timo
(circa 500 gr)
38

La Fiorentina di Limouisine
-la consigliamo per 2 persone-
(circa 1,2 KG)
90

PER VEGETARIANI E VEGANI

L’orto di Cantine Milano
una composizione di verdure e vellutate di stagione
18
1-5-7-8-11

LA TRIADE DEI FORMAGGI

Degustazione di formaggi da “sinistra verso destra”
dal “Blu del Moncenisio” al “Toma Valle Elvo”, passando dal “Moena"
12
7

DOLCI

Tiramisù Cantine
con brownies di cioccolato, caffè e crema al mascarpone
7
1-3-7-8

Cupola di semifreddo al pistacchio
con crema di cioccolato bianco e salsina ai lamponi
8
3-7-8

Coppa di "cannolo invertito"
con ricotta, pistacchio, cioccolato e scorzette 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

La Panna cotta alla vaniglia con caramello salato,
crumble di mandorle e mele Golden
(senza glutine e senza lattosio)
8
8

La tagliata di frutta
8

PICCOLA DEGUSTAZIONE DI PASTICCERIA SECCA

Lingue di gatto, Baci di dama piemontesi, Cantuccini alle mandorle
6
1-3-7-8

LISTA ALLERGENI

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

1	Cereali Glutine contenti 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

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

CANTINE
MILANO
WINE & RESTAURANT

CANTINE
MILANO
WINE & RESTAURANT

Wine first , then food

TASTING MENUS

Choose one of our tasting menus and enjoy the experience!



“THE CHARDONNAY FROM SOUTH TO NORTH”

To discover the various characteristics of this wine

Edda Igp 2021, Cantine San Marzano, Puglia

Pomino Bianco Riserva Doc 2021, Benefizi, Marchesi di Frescobaldi, Toscana

Chardonnay Igp 2020, Borgo Stajnbech, Veneto

WINE EXPERIENCE
by the glass
wine tasting of three glasses
25

Grilled octopus with cheese fondue and pepper,
potatoes, cherry tomato and crispy leeks

The cacio e pepe ravioli
with shrimp tartare and shellfish bisque

Tuna tataki in sesame crust
with passion fruit and caramel cream and turnip tops

FOOD EXPERIENCE
three courses tasting menu
55

THE MEMORABLE WINES RECOMMENDED

WINE EXPERIENCE
by the bottle
the selection of the best bottles to match this tasting menu

CHARDONNAY Curtefranca DOC 2018, Ca' del Bosco, Lombardia
Chardonnay
100

Chardonnay ‘Ars Magna’ 2019, Ômina Romana, Lazio
Chardonnay
80

Chablis 2021, Louis Moreau, Borgogna,
Chardonnay
55

“THE KING IS NEBBIOLO”

A must do experience for red wine lovers, and more!

Alpi Retiche Bianco Igt 2021, Nino Negri, Lombarda

Barolo DOCG 2018, Gianolio, Piemonte

Barbaresco Bordini DOCG 2020, La Spinetta, Piemonte

WINE EXPERIENCE
by the glass
wine tasting of three glasses
30

Meatballs with stringy scamorza cheese
on saffron potato cream and lemon marinated purple cabbage

Truffle tagliolini
on Parmesan fondue and truffle perlage

Slow cooked braised beef in Nero di Troia wine
(cooked for 24 hours) on whipped potatoes à la Robuchon

FOOD EXPERIENCE
three courses tasting menu
50

THE MEMORABLE WINES RECOMMENDED

WINE EXPERIENCE
by the bottle
the selection of the best bottles to match this tasting menu

Barbaresco DOCG 2019, Gaja, Piemonte
Nebbiolo
280

Barolo DOCG Riserva ‘Franco Miroglio’ 2015, Tenuta Carretta
Nebbiolo
180

Sforzato di Valtellina DOCG, 2020, 5 Stelle, Nino Negri
Nebbiolo
100

“CLASSIC METHOD WINE”

Discover the wines in bottle refermentation with the classic method

---

Aglianico, Metodo Classico Brut ‘TIATI’, Teanum, Puglia

Chardonnay-Pinot , Franciacorta DOCG Brut, Ricci Curbastro, Lombardia

Pinot Nero- Chardonnay Champagne Réserve Brut, Quenardel & Fils

WINE EXPERIENCE
by the glass
wine tasting of three glasses
25

Crispy prawns and Jerusalem artichoke cream
with fragrant bacon and potatoes

Sashimi Salmon
with Stracciatella cheese and truffle oil

Linguine with almond butter cream
tuna tartare and orange zests

FOOD EXPERIENCE
three courses tasting menu
45

THE MEMORABLE WINES RECOMMENDED

WINE EXPERIENCE
by the bottle
the selection of the best bottles to match this tasting menu

Trento Doc Brut 2010 'Giulio Ferrari Riserva del Fondatore' Ferrari, Tentino Alto Adige
Chardonnay
250

Champagne ‘Blanc de Blancs’ Brut, Ruinart, Francia
Chardonnay
150

Franciacorta DOCG Brut, ‘CABOCHON’, Monte Rossa, Lombardia
Chardonnay e Pinot Nero
90

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

MENÙ

First choose the wine, then the food



STARTERS

-FISH-

Grilled octopus with cheese fondue and pepper,
potatoes, cherry tomato and crispy leeks
18
1-2-4-5-7-11-14*

Crispy prawns and Jerusalem artichoke's cream
with fragrant bacon and potatoes
17
1-2*-3-4-5-7-11-14

Tuna "caprese" with burrata cheese from Andria,
confit cherry tomatoes flavored with lemon and basil
18
4*-7-8

Sashimi Salmon
with Stracciatella cheese and truffle oil
16
1-4*-7-8

Octopus salad
with Sicilian oranges, potatoes and Taggiasca olives
17
14

-MEAT-

The Duet
jamón serranoand Burrata di Andria IGP
18
7

Meatballs with stringy scamorza cheese
on saffron potatoes cream and lemon marinated purple cabbage
15
1-2-3-4-5-7-11

Beef tartare with zola cheese cream,
crumble of olives and tarallo breadcrumbs
16
1-3-5-7-11

Black Angus carpaccio with truffle,
parmesan cream and valerian salad
17
4-7-8-

PASTA DISHES

The Seafood Carbonara
with clams, octopus, prawns and salmon
24
1-2-3-4-7-14*

Linguine with almond butter cream
tuna tartare and orange zests
20
1-3-4*-7-8

Truffle tagliolini on Parmesan fondue
and truffle perlage
22
1-2-3-7

Franciarcorta Risotto
with robiola creamy and raspberries sauce
20
1-3-4-7

The cacio e pepe ravioli
with shrimps tartare and shellfish bisque
20
1-7

The classic Carbonara
with Roman pecorino cheese and peppery bacon
18
1-3-7

MAIN COURSES

Tuna tataki in sesame crust
with passion fruit and caramel cream and turnip tops
28
1-2-4*-5-11-8

Cod Fish 71
with seafood gazpacho and spinach salad
24
4*-8-12-1

Slow cooked braised beef in Nero di Troia wine
(cooked for 24 hours) on whipped potatoes à la Robuchon
26
1-7-9-12

Sliced steak beef
with demi-glace and hasselback potatoes
24
7

SPECIAL “SCOTTONA” MEAT

Selected high quality meat, coming only from Italian (Verona) breeding

---

Premium scottona
with baked potatoes flavored with wild herbs
(about 500 gr)
38

The Limouisine Fiorentina beef steak
(about 1,2 KG - recommended for 2 people)
90

VEGETARIANS AND VEGANS

Cantine Milano's vegetable garden
composed of seasonal vegetables and soups
18
1-5-7-8-11

CHEESE TASTING

Selection Cheese of
“Blu del Moncenisio” - “Toma Valle Elvo” - “Moena”
12
7

DESSERT

Tiramisù Cantine
with chocolate brownies, coffee and mascarpone cream
7
1-3-7-8

Pistachio semifreddo
with white chocolate and raspberry sauce
8
3-7-8

Il cannolo
with ricotta cheese, pistachio, chocolate and candied orange
9
1-3-5-6-7-8-11

Vanilla panna cotta
with salted caramel almond crumble and Golden apples
(gluten free and lactose free)
8
8

Red Velvet Cheesecake with vanilla
9
1-3-5-6-7-8-11

The Chef's Catalan cream (gluten-free)
7
3-6-7-8

Sliced seasonal fruit
8

SMALL TASTING OF TYPICAL ITALIAN BISCUITS

"Lingue di gatto, Baci di dama, Cantucci "
6
1-3-7-8

ALLERGEN LIST

The team is available for information regarding intolerances or allergies

1	Gluten cereals containing gluten and derivative products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)	9	Celery and celery products
2	Shellfish and shellfish products	10	Mustard and mustard-based products
3	Eggs and egg products	11	Sesame seeds and sesame products
4	Fish and fish products	12	Sulfur dioxide and sulphites in higher concentrations at 10 mg/kg
5	Peanuts and peanut products	13	Lupins and lupin-based products
6	Soy and soy products	14	Shellfish and shellfish products
7	Milk and milk-based products	*	Product slaughtered at the origin
8	Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)	**	Own production, blast chilled for food safety

We present a Mediterranean cuisine,
we use only extra virgin olive oil of own production
For questions about the sale, ask the team

CANTINE
MILANO
WINE & RESTAURANT