

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

Prima il vino, poi il cibo

MENÙ DEGUSTAZIONE

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



“I VITIGNI AROMATICI”

Un viaggio nei vigneti che crescono tra il mare e la montagna, dove i profumi dei principali vitigni internazionali dominano con le loro espressioni e caratteristiche distintive

Terre Siciliane IGT 'Kikè' 2022, Cantine Fina
Traminer-Sauvignon

Alto Adige DOC 'Gewürztraminer' 2022, Kellerei Kaltern
Gewürztraminer

Alto Adige DOC 'Sanct Valentin' 2022, St. Michael-Eppan
Sauvignon Blanc

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

TRUFFLE FOOD EXPERIENCE

AGGIUNTA TARTUFO NERO PREGIATO

Per portata

8

“LA VALPOLICELLA”

Alla scoperta della Valpolicella e delle sue eccellenze. Primo fra tutti l'Amarone, intenso ed elegante, uno dei vini rossi più importanti e più conosciuti al mondo

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 “terronei” 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 NERO PREGIATO

Per portata

8

“IL SANGIOVESE”

*L'iconico rosso toscano e le sue sfaccettature tra storia e leggenda,
tra nobiltà e maestria, in un percorso degustazione attraverso tre denominazioni*

Nobile di Montepulciano DOCG 'La Braccasca' 2020, Marchesi Antinori
Sangiovese-Merlot

Chianti Rufina Riserva DOCG 'Nipozzano' 2019, Frescobaldi
Sangiovese

Brunello di Montalcino DOCG 'Castelgiocondo' 2018, Frescobaldi
Sangiovese Grosso

WINE EXPERIENCE

by the glass

Percorso degustazione di tre calici

30

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 NERO PREGIATO

Per portata

8

“GLI AUTOCTONI”

Alla scoperta del carattere dei vini da vitigni autoctoni italiani : un tesoro di diversità enologica che ha segnato la storia e il successo culturale del Belpaese

Romagna Albana Docg BIO 'Secco' 2022, Masselina,
Albana

Puglia IGT 'Primitivo Black' 2019, Teanum
Primitivo

Barolo Docg 2019, Gianolio, Piemonte
Nebbiolo

WINE EXPERIENCE

by the glass

Percorso degustazione di tre calici

30

MENU' DEGUSTAZIONE GLUTEN FREE

Senza glutine non significa senza gusto e senza bellezza!

Flan di zucca su fonduta di parmigiano
stagionato 24 mesi e chips di cavolo nero

Il risotto con crema di cime di rapa AOP
e gocce di cioccolato fondente di Modica

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

FOOD EXPERIENCE

Menu degustazione di tre portate

5-7-8-11

50

TRUFFLE FOOD EXPERIENCE

AGGIUNTA TARTUFO NERO PREGIATO

Per portata

8

“METODO CHARMAT VS METODO CLASSICO”

Un frizzante duetto che mette a confronto i due grandi metodi che hanno fatto la storia enologica italiana, tanto da rendere famoso il comparto delle bollicine in tutto il mondo

Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry, Astoria, Veneto
Glera

Spumante Metodo Classico Brut 'Tiati', Teanum, Puglia
Aglianico

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

WINE EXPERIENCE

by the glass

Percorso degustazione di tre calici

24

MENU' DEGUSTAZIONE VEGANO

Pensato per far vivere un'esperienza memorabile ai nostri ospiti vegani!

Carciofi CBT su crema di zucca
con crumble di olive taggiasche e pane carasau

Risotto alla milanese
con crumble di nocciole e polvere di liquirizia

Bistecca di cavolfiore CBT alla soia
su vellutata di zucca e veletta di pane fragrante

FOOD EXPERIENCE

Menu degustazione di tre portate

1-5-8

45

TRUFFLE FOOD EXPERIENCE

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 "terrioni" 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*

Spaghettoni 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

Il risotto con crema di cime di rapa AOP
e gocce di cioccolato fondente di Modica

20

1-7

La Carbonara classica

con Pecorino Romano e croccante di 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

-MARE-

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

-TERRA-

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
la 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 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

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
