

CANTINE  
MILANO  
WINE & RESTAURANT

Prima il vino, poi il cibo

# MENÙ DEGUSTAZIONE

Scegli uno dei nostri Menù Degustazione  
per vivere un'esperienza memorabile!



# “I VITIGNI AROMATICI”

## **Un Viaggio Aromatico d'Italia: Tre Vini, Due Territori, Una Grande Emozione**

Scopri la magia del vino italiano con un menù degustazione che ti porta da Sud a Nord attraverso tre vini aromatici indimenticabili. Un'esperienza sensoriale unica, dove ogni calice svela il carattere autentico e l'anima dei nostri terroir, per un viaggio nel gusto che celebra la diversità e la ricchezza vitivinicola del Bel Paese

---

### **WINE EXPERIENCE**

*by the glass*

Terre Siciliane IGT 'Kikè' 2023, Cantine Fina  
*Traminer-Sauvignon*

Alto Adige DOC 'Gewürztraminer' 2023, Kellerei Kaltern  
*Gewürztraminer*

Alto Adige DOC 'Sanct Valentin' 2023, St. Michael-Eppan  
*Sauvignon Blanc*

*Percorso degustazione di tre calici*

**30**

### **FOOD EXPERIENCE**

Polpo alla plancia su fonduta Cacio e Pepe  
con patate, pomodorini confit e filetti di porro croccante

I ravioli ripieni di ricotta e pecorino  
con tartare di gamberi e bisque ai crostacei al profumo di limone

Tataki di tonno in crosta di sesamo  
con crema di patata viola e insalatina di finocchi con EVO al limone

*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”

## **Valpolicella al Calice: Tre Vini, Tre Gemme, Tre Capolavori.**

*Vivi l'eleganza e la ricchezza della Valpolicella con un menù degustazione che celebra tre dei suoi vini più pregiati. Ogni calice racconta la storia di un territorio unico, un'esperienza sensoriale che ti avvolge nei profumi e nei sapori inconfondibili di una terra leggendaria. Un viaggio che trasforma ogni sorso in un'opera d'arte.*

---

## **WINE EXPERIENCE**

*by the glass*

Valpolicella Classico Superiore Doc 2021, Zenato  
*Corvina Veronese-Rondinella-Corvinone*

Valpolicella Ripassa Doc 2020, Zenato  
*Corvina-Rondinella-Oselata*

Amarone Docg BIO 'Conte Gastone' 2019, Massimago  
*Corvina Veronese-Rondinella-Corvinone*

*Percorso degustazione di tre calici*

**30**

## **FOOD EXPERIENCE**

I Mondegghili “terrone” 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

*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”

## **Sangiovese in Essenza: Tre Vini, Tre Esplorazioni, Tre Capolavori.**

Immergiti nell'universo del Sangiovese con un menù degustazione che esplora tre delle sue espressioni più affascinanti. Un viaggio emozionale tra le colline italiane, dove ogni calice svela la profondità, la passione e la ricchezza di questo vitigno iconico. Scopri la vera essenza del Sangiovese, un'esperienza che cattura il cuore e delizia i sensi.

---

## **WINE EXPERIENCE**

by the glass

Nobile di Montepulciano DOCG 'La Braccasca' 2021, Marchesi Antinori  
*Sangiovese-Merlot*

Chianti Rufina Riserva DOCG 'Nipozzano' 2021, Frescobaldi  
*Sangiovese*

Brunello di Montalcino DOCG 'Castelgiocondo' 2019, Frescobaldi  
*Sangiovese Grosso*

*Percorso degustazione di tre calici*

**30**

## **FOOD EXPERIENCE**

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

La "Parmigiana"  
di melanzane con caciocavallo filante e pomodorini confit

La Fiorentina di Limousine  
- di Scottona allevata all'aperto sulle colline veronesi-  
(circa 1,2 KG \_minimo per due persone)

*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”

## **Gioielli d'Italia: Tre Vini Autoctoni, Tre Terroir, Tre Esperienze Uniche**

Esplora l'anima vinicola dell'Italia con un menù degustazione che celebra tre vini autoctoni straordinari. Ogni calice è un invito a scoprire la ricchezza e la diversità dei nostri terroir, per un viaggio enologico che svela le radici profonde e autentiche della tradizione vinicola italiana. Un'esperienza che unisce storia, territorio e passione in ogni sorso.

---

### **WINE EXPERIENCE**

*by the glass*

Romagna Docg BIO 'Secco' 2023, Masselina,  
*Albana*

Puglia IGT 'Primitivo Black' 2021, Teanum  
*Primitivo*

Barolo Docg 2019, Gianolio, Piemonte  
*Nebbiolo*

*Percorso degustazione di tre calici*

**30**

### **FOOD EXPERIENCE GLUTEN FREE**

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

Il Risotto “Alla Milanese”

il riso giallo della cucina meneghina a base di zafferano

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

*Menu degustazione di tre portate*

*5-7-8-11*

**50**

### **TRUFFLE FOOD EXPERIENCE**

**AGGIUNTA TARTUFO NERO PREGIATO**

*Per portata*

**8**

# “BOLLICINE”

## **Brindisi d'Eccellenza: Tre Bollicine, Tre Regioni, Tre Esplosioni di Gusto**

Festeggia la vita con un menù degustazione che ti porta alla scoperta di tre vini con le bollicine eccezionali. Ogni calice racchiude l'effervescenza e l'eleganza di tre regioni italiane, trasformando ogni sorso in una celebrazione di gusto, raffinatezza e pura gioia. Un'esperienza briosa che incanta i sensi e illumina l'anima.

---

## **WINE EXPERIENCE**

*by the glass*

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*

*Percorso degustazione di tre calici*

**24**

## **FOOD EXPERIENCE VEGETARIANO**

Uova CBT con perlage di tartufo  
su vellutata di asparagi freschi e coralli croccanti

Il Risotto "Alla Milanese"  
il riso giallo della cucina meneghina a base di zafferano

Faraglioni di tofu marinato alla senape e soia  
in crosta di noci, con crema di patata viola profumata al tartufo

*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 A LA CARTE

*Cantine Milano non è un semplice ristorante,  
è il primo Wine & Restaurant italiano dove si sceglie prima il vino e poi il cibo  
La cucina, guidata dalla passione di una squadra giovane e intraprendente,  
è un vero e proprio viaggio nel gusto del Made in Italy  
I piatti vengono rivisitati in chiave gourmet e avvolti dal sapore unico ed intenso  
dell' Olio Extra Vergine di Oliva di Alta Qualità e di produzione propria.*



# MENÙ A LA CARTE

## ANTIPASTI

---

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 crema di stracciatella e gocce di miele di Castagno

**17**

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

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

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

Uova CBT con perlage di tartufo  
su vellutata di asparagi freschi e coralli croccanti

**16**

3-5-8

La "Parmigiana"  
di melanzane con caciocavallo filante e pomodorini confit

**15**

1-3-5-7

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

**18**

7

# PRIMI

---

Paccheri freschi all'Astice  
con bisque di crostacei ai tre pomodori e petali di basilico fresco

**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

Ravioli ripieni di ricotta e pecorino  
con tartare di gamberi e saporita bisque di crostacei

**22**

1-2\*-3-7

La Carbonara di mare  
con polpo CBT, tonno, gamberi e salmone al profumo di limone

**24**

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

La Carbonara classica  
con Pecorino Romano e croccante di guanciale pepato

**18**

1-3-7

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

**20**

1-3-4-7

## TRUFFLE EXPERIENCE

Segui il consiglio dello Ched, provalo con

AGGIUNTA TARTUFO NERO PREGIATO

**8**

---

Il Risotto "Alla Milanese"  
il riso giallo della cucina meneghina a base di zafferano

**18**

1-7-12

## GOLDEN EXPERIENCE

Segui il consiglio dello Ched, provalo con

AGGIUNTA LA FOGLIA D'ORO

**10**

# CARNI ALLA GRIGLIA

**Un gusto sublime: solo carni pregiate di Limousine, allevate all'aperto sulle colline veronesi**

Assapora l'irresistibile bontà della carne Limousine, allevata all'aperto sulle dolci colline veronesi. Un piacere unico che si scioglie in bocca, regalando un'esplosione di sapori ricchi e succulenti, per un'esperienza gastronomica che stimola i sensi e fa venire l'acquolina in bocca

---

La Costata Premium  
con patate al forno aromatizzate al timo

(circa 500 gr)

**45**

Il Filetto di Limousine alla plancia  
con patate cotte al forno aromatizzate al rosmarino

(circa 250 gr)

**42**

---

La Fiorentina di Limousine

(la consigliamo per 2 persone\_circa 1,2 KG)

**90**

## **CLASSIC EXPERIENCE**

*Segui il consiglio dello Chef, provala con*

**AGGIUNTA DI PURÈ E TARTUFO NERO**

**14**

7

# SFIZIOSI CONTORNI

I fagiolini sautè

**8**

7

Mix di verdure al purgatorio

**7**

1-7

Purè di patate alla Joël Robuchon

**6**

7

Patate cotte al forno aromatizzate al timo

**6**

1

Insalatina alla catalana con carote, sedano, pomodorini

**6**

8

# SECONDI

---

Tataki di tonno in crosta di sesamo  
con crema di patata viola e insalatina di finocchi con EVO al limone

**28**

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

Cod Fish 71 alla mediterranea su letto di patate  
con pomodorini freschi, olive taggiasche e fiore di cappero

**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 al mostocotto  
con parmigiano stagionato 36 mesi , pomodorini freschi e rucola

**24**

7

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

**18**

1-5-7-8-11

# 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

---

# DOLCI – GELATI – FRUTTA DI STAGIONE

*Una lista di irresistibili tentazioni che ti conquisteranno al primo morso!*

---

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

---

Tagliata di ananas con gocce di caramello e cioccolato

**8**

7

Composizione di melone con salsina ai lamponi e granella di pistacchio

**8**

7

---

Coppa di gelato artigianale al cioccolato con lamponi freschi e dressing allo cherry

**10**

7-8

Gelato artigianale al pistacchio con gocce di cioccolato bianco e granella di pistacchio

**10**

7-8

Coppa di gelato artigianale al limone con dressing al passion fruit e granella di mandorle

**10**

7-8

---

Cubotti di brownies al cioccolato

**6**

3-7-8

# SINFONIA DI DOLCEZZA

## ESPLORA LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI DOLCI AL BICCHIERE

*Affina il tuo palato con i nostri Sommelier e scopri l'arte sublime di degustare un vino dolce.  
Ogni sorso diventa un viaggio sensoriale che esalta i sapori, regalandoti esperienze indimenticabili.  
Delizia ogni istante con il massimo godimento, trasformando ogni dolce momento  
in un'esperienza unica e memorabile.*

---

Umbria Igt, Muffato della Sala, Castello della sala- Antinori, 2020 UMBRIA  
*Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling*  
12

Passito di Pantelleria DOC Ben Rye Donna Fugata, 2022, SICILIA  
*Zibibbo (Moscato d'Alessandria)*  
14

Romagna Albana Passito DOCG, Tenuta Masselina, 2022 EMILIA-ROMAGNA  
*Albana*  
7

Zibibbo IGP Terre Siciliane "OXYDIA" Florio, SICILIA  
*Zibibbo*  
5

Barsac AOC "Grand Vin de Sauternes" 2019 - Château Simon  
*Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle*  
10

Sauternes Aoc 1er Cru Supérieur 'Château d'Yquem' 2016, Château d'Yquem  
*Sémillon-Sauvignon Blanc*  
95