

The background image shows the interior of a restaurant. On the left, there is a bar area with shelves stocked with various bottles of wine and spirits. The central part of the image features a large wall of built-in shelving with arched compartments, each containing a bottle of wine. The floor is made of large, light-colored tiles. In the foreground and middle ground, there are several dark wooden tables and chairs, some of which are set with white plates, glasses, and napkins. The lighting is warm and focused on the wine displays and the tables.

CANTINE

MILANO
WINE & RESTAURANT

*“Prima il vino,
poi il cibo”*

Clicca qui per
MENÙ ITALIANO

Click here for
ENGLISH MENU

ANTIPASTI

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

20

Composizione di gamberi croccanti
su crema di stracciatella e gocce di miele di Castagno

18

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

20

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

18

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

15

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

16

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

16

La “Parmigiana”
di melanzane con caciocavallo filante e pomodorini confit

15

Il “duetto” selezionato da Cantine Milano
Prosciutto San Daniele Riserva e parmigiano 36 mesi

18

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

PRIMI

Paccheri freschi all'Astice

con bisque di crostacei ai tre pomodori e petali di basilico

30

Spaghettone con tartare di tonno al coltello

al profumo di arance su crema di mandorle siciliane

20

Ravioli ripieni di ricotta e pecorino

con tartare di gamberi e saporita bisque di crostacei

22

La Carbonara di mare

con polpo CBT, tonno, gamberi e salmone

24

La Carbonara Classica

con Pecorino Romano e croccante di guanciale pepato

16

Il Risotto "Alla Milanese"

il riso giallo della cucina meneghina a base di zafferano

18

Tagliolini tartufati

su fonduta di Parmigiano 24 mesi e perlage di tartufo

22

TRUFFLE EXPERIENCE

AGGIUNTA TARTUFO NERO

8

per portata

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

CARNI ALLA GRIGLIA

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

Costata Premium

con patate cotte al forno aromatizzate al timo
(circa 500 gr)

45

Filetto di Limousine alla plancia

con patate cotte al forno aromatizzate al rosmarino
(circa 250 gr)

42

Fiorentina di Limousine

(consigliata per 2 persone_ circa 1,2 KG)

90

GOLD EXPERIENCE

*Segui il consiglio dello Chef, provala con
AGGIUNTA DI PURÈ E TARTUFO NERO*

14

CONTORNI

Mix di verdure al purgatorio

7

Purè di patate alla Joël Robuchon

6

Patate cotte al forno aromatizzate al timo

6

Insalatina alla catalana con carote, sedano, pomodorini

6

SECONDI

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

30

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

24

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

26

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

28

Tagliata di scamone al mostocotto
con parmigiano stagionato 36 mesi, pomodorini e rucola

24

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

18

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

DOLCI, GELATI, FRUTTA DI STAGIONE

Tiramisù Cantine

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

8

Panna cotta alla vaniglia

con caramello salato e crumble di mandorle
(il nostro dolce veg, senza glutine e senza lattosio)

8

La Red Velvet

con crema di cheesecake e soffice pan di vaniglia

9

Crème brûlée al profumo di limone

(senza glutine)

9

Coppa di “cannolo scomposto”

con ricotta, pistacchio, cioccolato e arancia semicandita

9

Tagliata di ananas

con gocce di caramello e cioccolato

9

Coppa di gelato artigianale al pistacchio

con gocce di cioccolato bianco e granella di pistacchio

10

Cubotti di brownies al cioccolato

6

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

STARTERS

Grilled octopus on a “Cacio e Pepe” fondue
with potatoes, confit cherry tomatoes and crispy leeks

20

Crispy shrimps
with “stracciatella” cheese and chestnut honey

18

Tuna “caprese” with burrata cheese from Andria
confit cherry tomatoes flavored with lemon and basil

20

Salmon filet “Milanese style”
in Panko bread crust and saffron mayonnaise

18

Meatballs with sausage, beef and scamorza cheese
on saffron potato cream and lemon marinated
purple cabbage

15

Beef tartare with zola cheese cream
olives and tarallo from Puglia

16

Eggs CBT (cooked at low temperature)
with truffle perlage and asparagus cream

16

The “Parmigiana”
eggplant parmesan with cheese and cherry tomatoes

15

“The Duet”
Reserve San Daniele Ham and Parmesan cheese

18

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

PASTA

“Lobster Paccheri”

with shellfish bisque and three variety of tomatoes

30

Spaghetti with Tuna tartare

on a Sicilian almond cream and zests oranges

20

Ravioli with ricotta and pecorino cheese

shrimp tartare and lemon oil

22

“Seafood Carbonara”

with grilled octopus, tuna, prawns and salmon

24

Classic Carbonara

with Roman Pecorino cheese and bacon

16

“Risotto Alla Milanese”

traditional Milanese risotto with saffron

18

Truffle tagliolini

on Parmesan fondue and truffle perlage

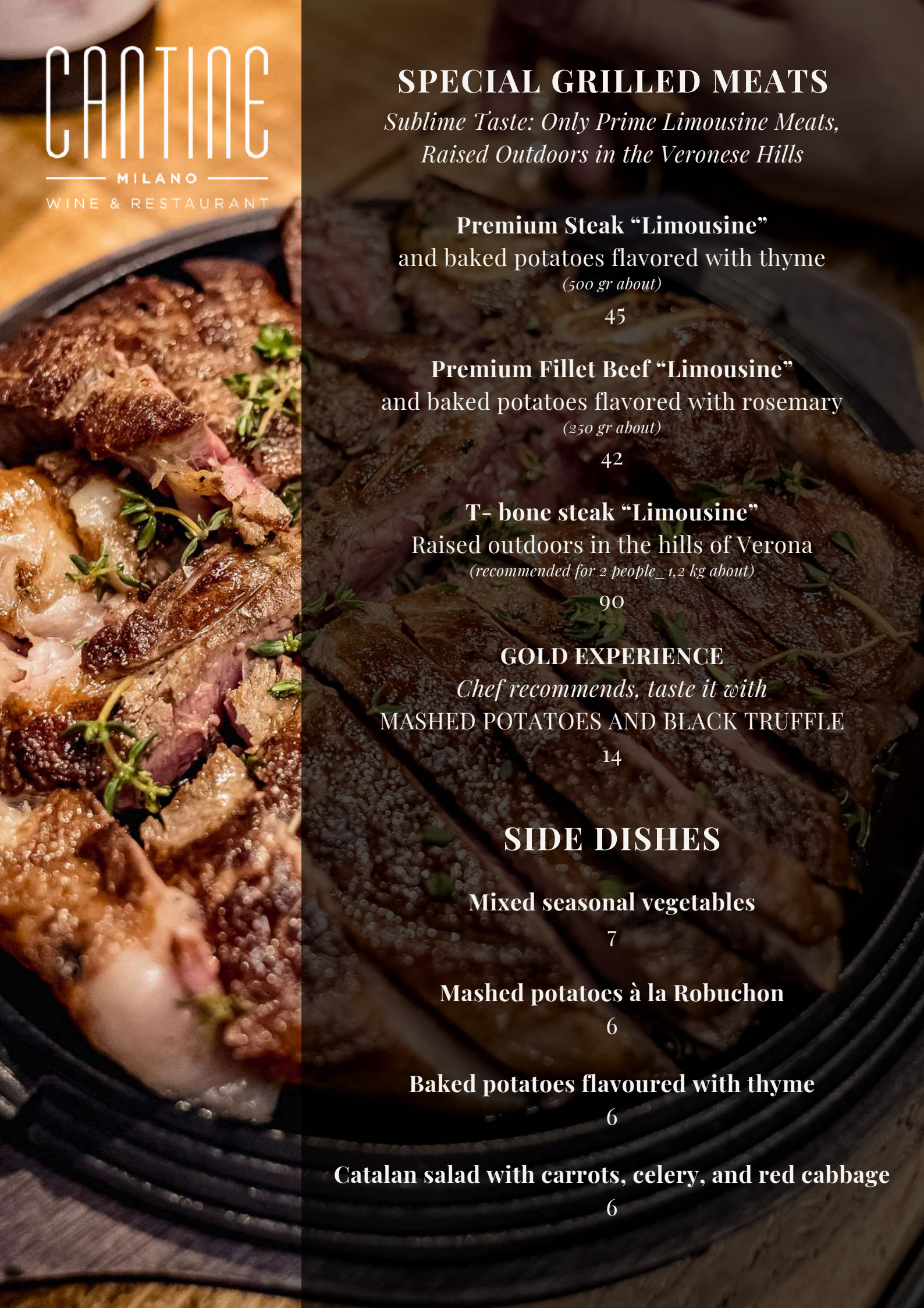
22

TRUFFLE EXPERIENCE

ADD FINE BLACK TRUFFLE

8

per portion



CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

SPECIAL GRILLED MEATS

*Sublime Taste: Only Prime Limousine Meats,
Raised Outdoors in the Veronese Hills*

Premium Steak “Limousine”
and baked potatoes flavored with thyme
(500 gr about)

45

Premium Fillet Beef “Limousine”
and baked potatoes flavored with rosemary
(250 gr about)

42

T- bone steak “Limousine”
Raised outdoors in the hills of Verona
(recommended for 2 people_ 1,2 kg about)

90

GOLD EXPERIENCE
Chef recommends, taste it with
MASHED POTATOES AND BLACK TRUFFLE

14

SIDE DISHES

Mixed seasonal vegetables

7

Mashed potatoes à la Robuchon

6

Baked potatoes flavoured with thyme

6

Catalan salad with carrots, celery, and red cabbage

6

MAIN COURSES

Tuna tataki in sesame crust

with purple potato cream and fennel salad with lemon oil

30

Cod Fish 71 “Mediterranean Style”

with potatoes, fresh tomatoes, olives and capers

24

Sea bass fillet and Pistachio crumble

with sautéed spinach on carrot and ginger cream

26

Slow cooked (for 24 hours) braised beef

in “Nero di Troia” wine on mashed potatoes à la Robuchon

28

Sliced beef

with parmesan aged 36 months, cherry tomatoes, rocket

24

“Cantine Milano's garden”

Seasonal vegetables and creams

18

DESSERTS, ICE CREAM, SEASONAL FRUIT



Tiramisù Cantine

with chocolate brownies, coffee and mascarpone cream
(gluten-free)

8

Vanilla panna cotta

with salted caramel and almond crumble
(gluten-free and lactose free and veg)

8

The Red Velvet

with cheesecake cream and soft vanilla pan

9

The Chef's creme brulée

(gluten-free)

9

“Cannolo crumbled”

with ricotta cheese, pistachio, chocolate and orange peel

9

Sliced Pineapple

with caramel drops and chocolate

9

Pistachio ice cream

with white chocolate and chopped pistachios

10

Chocolate Brownies

6

