

The background image shows the interior of a restaurant. In the foreground, there are several dark wooden tables and chairs, some with white tablecloths and glassware. In the background, there is a bar area with shelves displaying various bottles of wine and spirits. The lighting is warm and ambient.

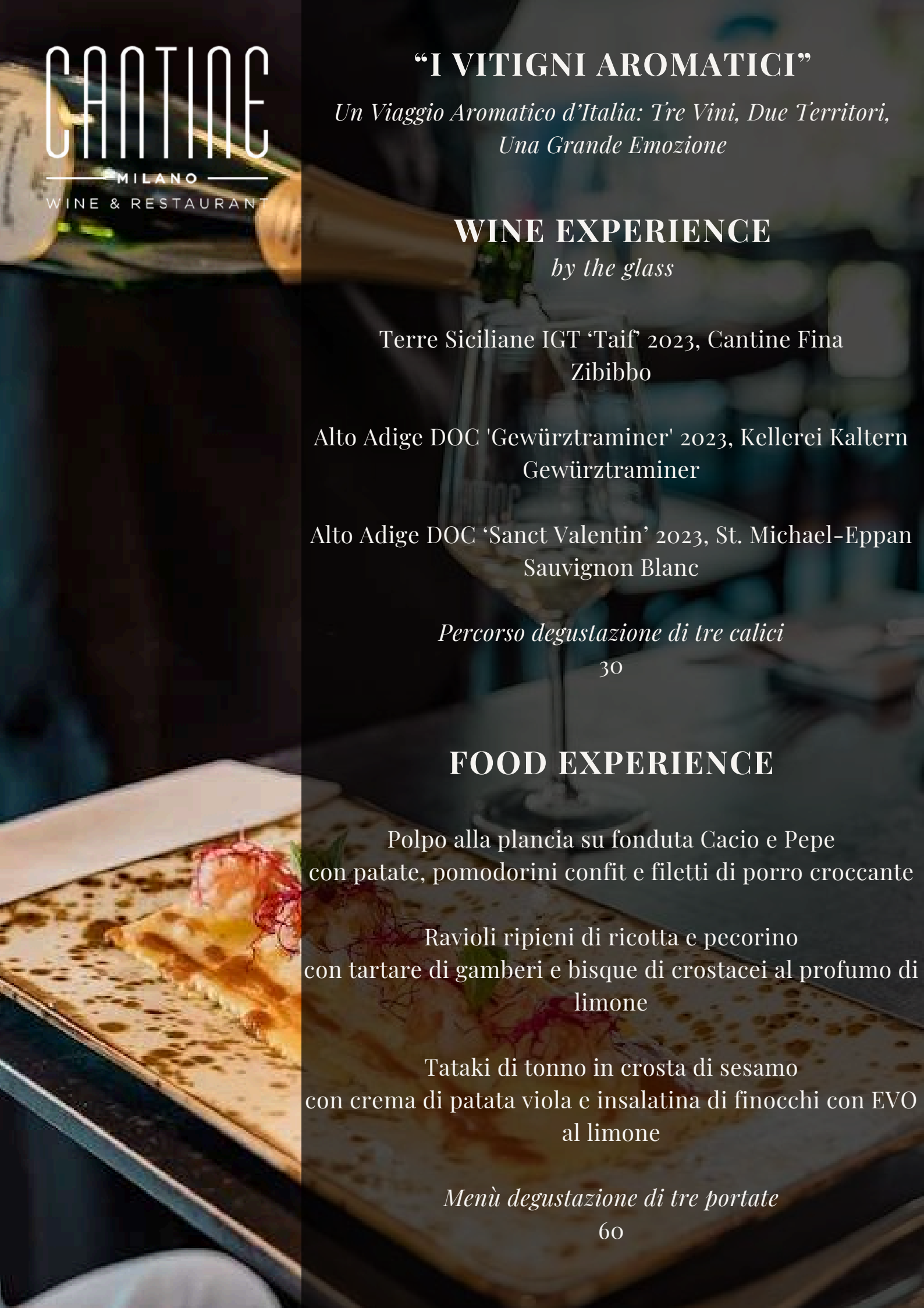
CANTINE

MILANO
WINE & RESTAURANT

*“Prima il vino,
poi il cibo”*

Clicca qui per
MENÙ ITALIANO

Click here for
ENGLISH MENU



CANTINE

MILANO
WINE & RESTAURANT

“I VITIGNI AROMATICI”

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

WINE EXPERIENCE

by the glass

Terre Siciliane IGT ‘Taif’ 2023, Cantine Fina
Zibibbo

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

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

Menù degustazione di tre portate

60

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

“LA VALPOLICELLA”

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

WINE EXPERIENCE

by the glass

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

Valpolicella Ripassa Doc 2020, Zenato
Corvina-Rondinella-Oselata

Amarone della Valpolicella Docg BIO ‘Conte Gastone’
2020, Massimago
Corvina Veronese-Rondinella-Corvinone

Percorso degustazione di tre calici

30

FOOD EXPERIENCE

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

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

Menù degustazione di tre portate

55

“IL SANGIOVESE”

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

WINE EXPERIENCE

by the glass

Nobile di Montepulciano DOCG ‘La Bracesca’ 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

Fiorentina di Limousine
allevata all’aperto sulle colline veronesi
(circa 1,2 KG _ minimo per due persone)

Menù degustazione di tre portate

70

“GLI AUTOCTONI”

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

WINE EXPERIENCE

by the glass

Romagna Albana 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 asparagi 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

Menù degustazione di tre portate

55

“IL METODO CLASSICO”

*Bollicine d'Eccellenza:
Nord, Sud e Francia a confronto*

WINE EXPERIENCE

by the glass

Spumante Metodo Classico Brut ‘Tiati’, Teanum, Puglia
Aglianico

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

Champagne Brut ‘Private Cuvée’, Jacquinet & Fils,
Francia
Chardonnay-Pinot Noir

Percorso degustazione di tre calici

30

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

Menù degustazione di tre portate

45



CANTINE

MILANO
WINE & RESTAURANT

“AROMATIC WINES”

*An Aromatic Journey through Italy: Three Wines,
Two Regions, One Great Emotion*

WINE EXPERIENCE

by the glass

Terre Siciliane IGT ‘Taif’ 2023, Cantine Fina
Zibibbo

Alto Adige DOC ‘Gewürztraminer’ 2023, Kellerei Kaltern
Gewürztraminer

Alto Adige DOC ‘Sanct Valentin’ 2023, St. Michael-Eppan
Sauvignon Blanc

Wine tasting of three glasses

30

FOOD EXPERIENCE

Grilled octopus with Cacio e Pepe fondue
with potatoes, confit cherry tomatoes and crispy leeks

Ravioli with ricotta and pecorino cheese
shrimp tartare and shellfish bisque

Tuna tataki in sesame crust
with purple potato cream and fennel salad with lemon oil

Three courses tasting menu

60

“VALPOLICELLA”

*Valpolicella in the Glass: Three Wines, Three Gems,
Three Masterpieces*

WINE EXPERIENCE

by the glass

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

Valpolicella Ripassa Doc 2020, Zenato
Corvina-Rondinella-Oselata

Amarone della Valpolicella Docg BIO ‘Conte Gastone’
2020, Massimago
Corvina Veronese-Rondinella-Corvinone

Wine tasting of three glasses

30

FOOD EXPERIENCE

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

Truffle tagliolini
on Parmesan fondue and truffle perlage

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

Three courses tasting menu

55

“SANGIOVESE”

*Sangiovese Essence: Three Wines, Three Explorations,
Three Artwork*

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

Wine tasting of three glasses

30

FOOD EXPERIENCE

Beef tartare with zola cheese cream,
olives and tarallo breadcrumbs

The "Parmigiana"
eggplant parmesan with cheese and cherry tomatoes

T-bone steak “Limousine”

(1,2 KG about _recommended for 2 people)

Three courses tasting menu

70

“ITALIAN NATIVE WINE”

*Jewels of Italy: Three Indigenous Wines, Three Terroirs,
Three Unique Experiences*

WINE EXPERIENCE

by the glass

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

Puglia IGT 'Primitivo Black' 2021, Teanum
Primitivo

Barolo Docg 2019, Gianolio, Piemonte
Nebbiolo

Wine tasting of three glasses

30

FOOD EXPERIENCE

gluten free

Asparagus flan with
Parmesan fondue and black cabbage chips

“Risotto Alla Milanese”
traditional Milanese risotto with saffron

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

Three courses tasting menu

55

“SPARKLING WINES”

*Bubbles of Excellence:
North, South, and France in Comparison*

WINE EXPERIENCE

by the glass

Spumante Metodo Classico Brut ‘Tiati’, Teanum, Puglia
Aglianico

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

Champagne Brut ‘Private Cuvée’, Jacquinet & Fils,
Francia
Chardonnay-Pinot Noir

Wine tasting of three glasses

30

FOOD EXPERIENCE

vegetarian

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

“Risotto Alla Milanese”
traditional Milanese risotto with saffron

Tofu marinated in mustard and soy in walnut crust
with purple potato cream and truffle oil

Three courses tasting menu

45