

CANTINE

MILANO
WINE & RESTAURANT

*“Prima il vino,
poi il cibo”*

Click here for
ENGLISH MENU

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

ANTIPASTI

I Mondeghili “terroni” ripieni di salsiccia, vitello e scamorza filante su crema di patate allo zafferano

15

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

16

Polpette di pappa al pomodoro su crema di parmigiano e basilico cristallizzato

14

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

15

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

Praline dello Chef ripiene di baccalà mantecato e patate in crosta panko

16

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

PRIMI

Tagliolini tartufati

su fonduta di Parmigiano 24 mesi e perlage di tartufo

22

Il Risotto “Alla Milanese”

il riso giallo della cucina meneghina a base di zafferano

18

La Carbonara Classica

con Pecorino Romano e croccante di guanciale pepato

16

L'Amatriciana “Light”

con velette di guanciale “sgrassato” e fonduta cacio e pepe

15

Paccheri freschi all'Astice

con bisque di crostacei ai tre pomodori e petali di basilico

30

Spaghettoni con tartare di tonno al coltello

al profumo di arance su crema di mandorle siciliane

18

Tonnarelli cacio e pepe

con tartare di gambero e zest di lime

22

TRUFFLE EXPERIENCE

AGGIUNTA TARTUFO NERO

12

per portata

SECONDI

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

26

Tagliata di filetto di Limousine

(circa 220 gr)

35

Tataki di tonno in crosta di sesamo
con cremoso di melanzana, burrata e basilico

28

Filetti di rombo alla mediterranea
con patate e crema di pomodorini datterini

26

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

25

TRUFFLE EXPERIENCE
AGGIUNTA TARTUFO NERO

12

per portata

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

CARNI ALLA GRIGLIA

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

*Un piacere unico che si scioglie in bocca, regalando
un'esplosione di sapori ricchi e succulenti.*

Filetto di Limousine alla plancia

(circa 250 gr)

38

Costata Premium

(circa 500 gr)

42

Fiorentina di Limousine

(consigliato per 2 persone _ circa 1,2 KG)

90

CONTORNI

Mix di verdure al purgatorio

6

Purè di patate alla Joël Robuchon

6

Purè di patate e scaglie di tartufo nero

14

Patate cotte al forno aromatizzate al timo

6

Insalatina alla catalana con carote, sedano, pomodorini

7

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

DOLCI

Tiramisù Cantine

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

8

Cheesecake al caramello salato

biscotto al pistacchio e dressing ai frutti rossi

10

La Red Velvet

con crema al formaggio e soffice pan di vaniglia

9

Crema brulée al profumo di limone

(senza glutine)

9

Coppa di “cannolo scomposto”

ricotta, pistacchio, cioccolato e arancia semicandita

9

Tagliata di ananas

con gocce di caramello e cioccolato

9

Cubotti di brownies al cioccolato

(senza glutine e lattosio)

6

STARTERS

Meatballs with sausage, beef
and scamorza cheese on saffron potato cream

15

Beef tartare with zola cheese cream
olives and tarallo from Puglia

16

Croquettes of tomato and crunchy bread
on parmesan cream and crispy basil

14

The "Parmigiana"
eggplant parmesan with cheese and cherry tomatoes

15

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

Chef's Pralines with creamed codfish and potatoes
in a crispy panko crust, served with zesty citrus mayonnaise

16

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

PASTA DISHES

Truffle tagliolini

on Parmesan fondue and truffle perlage

22

“Risotto Alla Milanese”

traditional Milanese risotto with saffron

18

Classic Carbonara

with Roman Pecorino cheese and bacon

16

Chef's Amatriciana

with bacon and cheese fondue

15

“Lobster Paccheri”

with shellfish bisque and three variety of tomatoes

30

Spaghetti with Tuna tartare

on a Sicilian almond cream, scented with orange

18

Pasta Cacio e Pepe

with fresh shrimp tartare and lime zest

22

TRUFFLE EXPERIENCE

ADD FINE BLACK TRUFFLE

12

per portion

MAIN COURSES

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

26

Sliced beef filet

(220 gr)

35

Tuna tataki in sesame crust
with eggplant cream, burrata cheese and basil

28

Mediterranean-Style turbot fillets
served with potatoes and datterino tomato cream

26

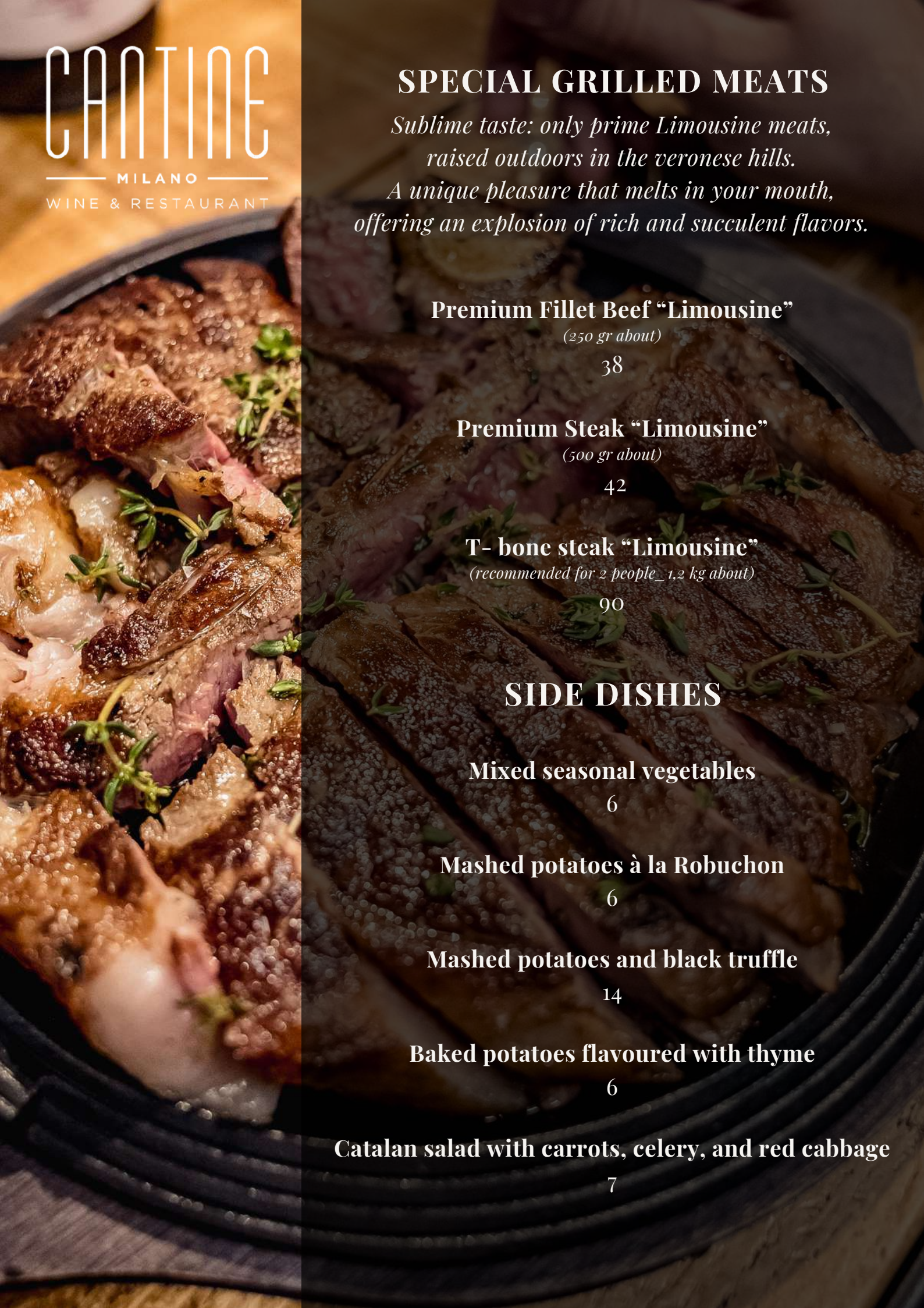
Sea bass fillet and pistachio crumble
with sautéed spinach on carrot and ginger cream

25

TRUFFLE EXPERIENCE
ADD FINE BLACK TRUFFLE

12

per portion



CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

SPECIAL GRILLED MEATS

*Sublime taste: only prime Limousine meats,
raised outdoors in the veronese hills.*

*A unique pleasure that melts in your mouth,
offering an explosion of rich and succulent flavors.*

Premium Fillet Beef “Limousine”

(250 gr about)

38

Premium Steak “Limousine”

(500 gr about)

42

T- bone steak “Limousine”

(recommended for 2 people_1,2 kg about)

90

SIDE DISHES

Mixed seasonal vegetables

6

Mashed potatoes à la Robuchon

6

Mashed potatoes and black truffle

14

Baked potatoes flavoured with thyme

6

Catalan salad with carrots, celery, and red cabbage

7

DESSERT

Tiramisù Cantine

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

8

Cheesecake with salted caramel

pistachio biscuit crumble and red berries dressing

10

The Red Velvet

cheesecake cream and soft vanilla pan

9

The Chef's creme brulée

(gluten-free)

9

“Cannolo crumbled”

ricotta cheese, pistachio, chocolate and candied orange

9

Sliced Pineapple

with caramel drops and chocolate

9

Chocolate Brownies

(gluten-free and lactose free)

6