

The image shows the interior of a restaurant named Cantine Milano. The space is dimly lit, with warm light emanating from the wine racks and the bar area. In the foreground, several dark wooden tables are set with white plates, glasses, and cutlery. The background features a large wall of built-in wine racks filled with various bottles. To the right, a bar area is visible with more bottles and a thatched roof decoration. The overall atmosphere is sophisticated and intimate.

CANTINE

MILANO
WINE & RESTAURANT

*“Prima il vino,
poi il cibo”*

Click here for
ENGLISH MENU



CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

ANTIPASTI

**I Mondeggili “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 pankò**

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

Linguine all'Astice

con bisque di crostacei ai tre pomodori e basilico
30

Paccheri agli scampi

con crema di datterini e bisque di crostacei
26

Spaghettone 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



CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

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)

32

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

28

Polpo alla "Kawsar"
tentacoli di polpo CBT croccante con soffice di patate

26

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

26

TRUFFLE EXPERIENCE

AGGIUNTA TARTUFO NERO

12

per portata

CARNI ALLA GRIGLIA

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

Filetto di Limousine alla plancia

(circa 250 gr)

38

Costata Premium di Limousine

(circa 500 gr)

42

Florentina di Limousine

(consigliato per 2 persone _ circa 1.2 KG)

90

CONTORNI

Verdure di stagione saltate in padella

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

Creme 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, 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

Lobster Linguina

with shellfish bisque and three variety of tomatoes

30

Paccheri with scampi

datterino tomato cream and a shellfish bisque

26

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



CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

MAIN COURSES

Slow cooked (for 24 hours) braised beef
in "Nero di Troia" wine on mashed potatoes à la Robuchon
26

Sliced beef filet "Limousine"
(220 gr)
32

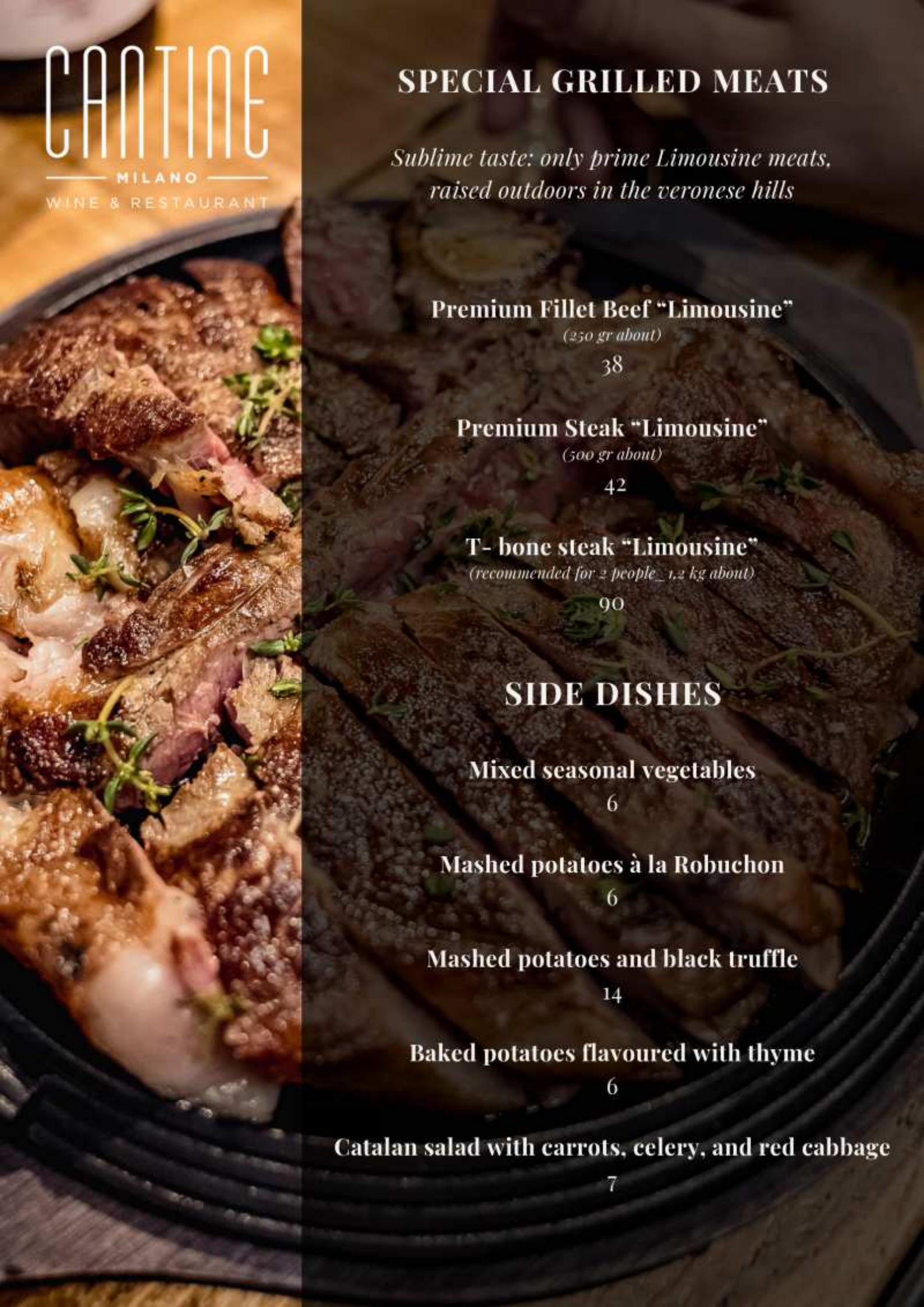
Tuna tataki in sesame crust
with eggplant cream, burrata cheese and basil
28

Octopus à la Kawsar
Slow-Cooked Octopus Tentacles served with potatoes
26

Sea bass fillet and pistachio crumble
with sautéed spinach on carrot and ginger cream
26

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*

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

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

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