

CANTINE

MILANO
WINE & RESTAURANT

*"Prima il vino,
poi il cibo"*

Click here for
ENGLISH MENU

MENÙ DEGUSTAZIONE **“LA VALPOLICELLA”**

WINE EXPERIENCE

Valpolicella Superiore Doc 2022, Monte Zovo
Corvina-Corvinone-Rondinella

Valpolicella Ripasso Doc 2022, Monte Zovo
Corvina-Corvinone-Rondinella

Amarone della Valpolicella Docg 2021, Monte Zovo
Corvina-Corvinone-Rondinella

Percorso degustazione di tre calici

30

FOOD EXPERIENCE

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

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

50

MENÙ DEGUSTAZIONE “IL SANGIOVESE”

WINE EXPERIENCE

Montepulciano DOCG ‘La Braccasca’ 2022, Antinori
Sangiovese-Merlot

Chianti Riserva DOCG ‘Nipozzano’ 2022, Frescobaldi
Sangiovese

Brunello DOCG ‘Castelgiocondo’ 2020, Frescobaldi
Sangiovese Grosso

Percorso degustazione di tre calici

35

FOOD EXPERIENCE

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

La “Parmigiana”
di melanzane con caciocavallo filante e pomodorini

Fiorentina di Limousine
(circa 1,2 KG _minimo per due persone)

Menù degustazione di tre portate

70

MENÙ DEGUSTAZIONE “I VITIGNI AROMATICI”

WINE EXPERIENCE

Terre Siciliane IGT Zibibbo secco ‘Taif’ 2024, Cantine Fina
Zibibbo

Alto Adige DOC ‘Gewürztraminer’ 2024, Kellerei Kaltern
Gewürztraminer

Alto Adige DOC ‘Lafoa’ 2023, Colterenzio
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

Paccheri agli scampi
con crema di datterini e bisque di crostacei

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

Menù degustazione di tre portate

60

MENÙ DEGUSTAZIONE

“GLI AUTOCTONI”

(DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE)

WINE EXPERIENCE

Romagna **Albana** Docg BIO 'Secco' 2024, Masselina,
Albana

Puglia IGT '**Primitivo** Black' 2022, Teanum
Primitivo

Barolo Docg 2020, Gianolio, Piemonte
Nebbiolo

Percorso degustazione di tre calici

30

FOOD EXPERIENCE

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

50

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE
“IL METODO CLASSICO”
(DISPONIBILE ANCHE VEGETARIANO)

WINE EXPERIENCE

Spumante Metodo Classico Brut ‘Tiatì’, 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

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

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

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

Menù degustazione di tre portate

45

TASTING MENU **“LA VALPOLICELLA”**

WINE EXPERIENCE

Valpolicella Superiore Doc 2022, Monte Zovo
Corvina-Corvinone-Rondinella

Valpolicella Ripasso Doc 2022, Monte Zovo
Corvina-Corvinone-Rondinella

Amarone della Valpolicella Docg 2021, Monte Zovo
Corvina-Corvinone-Rondinella

Wine tasting of three glasses

30

FOOD EXPERIENCE

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

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

50

TASTING MENU “SANGIOVESE”

WINE EXPERIENCE

Montepulciano DOCG ‘La Braccasca’ 2022, Antinori
Sangiovese-Merlot

Chianti Riserva DOCG ‘Nipozzano’ 2022, Frescobaldi
Sangiovese

Brunello DOCG ‘Castelgiocondo’ 2020, Frescobaldi
Sangiovese Grosso

Wine tasting of three glasses

35

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”
(minimum for 2 people_1,2 kg about)

Three courses tasting menu

70

TASTING MENU **“AROMATIC WINES”**

WINE EXPERIENCE

Terre Siciliane IGT **‘Kikè’** 2024, Cantine Fina
Traminer-Sauvignon

Alto Adige DOC **‘Gewürztraminer’** 2024, Kellerei Kaltern
Gewürztraminer

Alto Adige DOC **‘Sanct Valentin’** 2024, 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

Paccheri with scampi
datterino tomato cream and a shellfish bisque

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

Three courses tasting menu
60

CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

TASTING MENU

“ITALIAN NATIVE WINE”

ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

WINE EXPERIENCE

Romagna **Albana** Docg BIO 'Secco' 2024, Masselina,
Albana

Puglia IGT '**Primitivo Black**' 2022, Teanum
Primitivo

Barolo Docg 2020, Gianolio, Piemonte
Nebbiolo

Wine tasting of three glasses
30

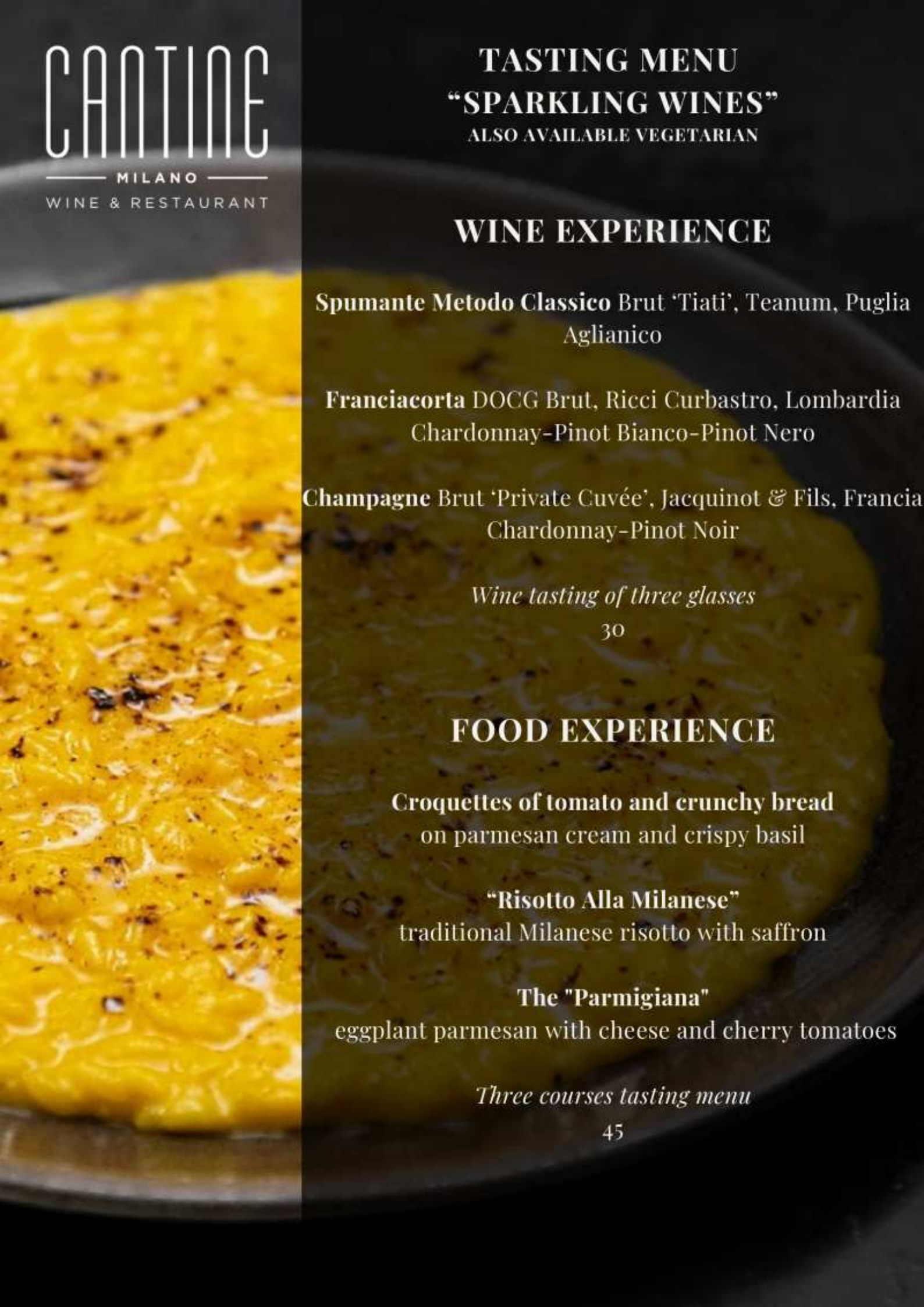
FOOD EXPERIENCE

Asparagus flan
on 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
50



CANTINE

MILANO

WINE & RESTAURANT

TASTING MENU
“SPARKLING WINES”
ALSO AVAILABLE VEGETARIAN

WINE EXPERIENCE

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

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

“Risotto Alla Milanese”
traditional Milanese risotto with saffron

The “Parmigiana”
eggplant parmesan with cheese and cherry tomatoes

Three courses tasting menu

45