



Cantine Milano Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/milan-1/cantine-milano>

Via Traù, 1, Milan, Italy

(+39)0266802819 - cantinemilano.com

Categories

Secondi

Dolci

Antipasti - Terra

Sfiziosi contorni

Seafood

Antipasti - Mare

Pasta

Primi

Primi - Mare

Lo special "carni al pascolo"



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Cantine Milano Menu



Non Alcoholic Drinks

WATER

Sashimi

TUNA TARTAR

Gnocchi

GNOCCHI

Meat Dishes

MEATBALLS

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Sauces

CHEESE SAUCE

Appetizer

TARTARE

Soft Drinks

COKE

Hot Drinks

COFFEE

Second Course

RAVIOLI CACIO E PEPE DELLO CHEF
CON TARTARE DI GAMBERI E BISQUE AI
CROSTACEI AL PROFUMO DI LIMONE

Third Course

BRASATO CBT AL NERO DI TROIA
(COTTURA 24 ORE) SU PATATA AL
PROFUMO DI TIMO MONTATA ALLA JOÉL
ROBUCHON

Italian Specialties

CACIO E PEPE

Secondo

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI
SESAMO 28 €

MENU A PREZZO FISSO €18

DEGUSTAZIONE

Primi -terra

LA CARBONARA CLASSICA 18 €

“Bolgheri”_ menu degustazion di tre portate

SFERA 2.0 RIPIENA DI STUFATO DI
CODA ALLA VACCINARA SU CREMA
DI PECORINO E CIPOLLA 65 €
FERMENTATA

Pasta / Small Pasta Dishes

AMATRICIANA

Risottos - Rice Dishes

RISOTTO ALLA MILANESE 20 €

Side Dishes

MASHED POTATOES

MIXED VEGETABLES

Restaurant Category

ITALIAN

DESSERT

Cantine Milano Menu



Truffle food experience

AGGIUNTA TARTUFO BIANCO PREGIATO 14 €

AGGIUNTA TARTUFO NERO PREGIATO 8 €

Pasta

TAGLIOLINI TARTUFATI 20 €

LINGUINE

RAVIOLI

Primi

PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E BACCALÀ SU RISTRETTO DI POMODORO ALLA PUTTANESCA 16 €

GNOCCHI DELLO CHEF CON FONDUTA DI CACIO E PEPE, GUANCIALE CROCCANTE E CIALDA DI PARMIGIANO 14 €

LINGUINE AOP CON TARTARE DI TONNO AL PROFUMO DI LIMONE SU CREMA DI MELANZANA ARROSTITA 16 €

Primi - Mare

BLACK LINGUINA LOBSTER 30 €

SPAGHETTONE CON TARTARE DI TONNO AL COLTELLO 20 €

I RAVIOLI CACIO E PEPE DELLO CHEF 22 €

Lo special "carni al pascolo"

LA FIORENTINA DI LIMOUSINE 90 €

IL FILETTO DI SCOTTONA ALLA PLANCIA CON PATATE COTTE AL FORNO AROMATIZZATE AL TIMO 42 €

LA COSTATA PREMIUM 45 €

"Sua maestà il nebbiolo"- menu degustazione di tre portate

I MONDEGHILI TERRONI RIPIENI DI SALSICCIA, VITELLO E SCAMORZA FILANTE SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E CAVOLO VIOLA MARINATO AL LIMONE 50 €

I TAGLIOLINI TARTUFATI 50 €

BRASATO CBT AL NERO DI TROIA (COTTURA 24 ORE) 50 €

"I vini del friuli"- percorso degustazione di tre calici

BIANCO IGT VENEZIA GIULIA 'SHARIS ' 2022, LIVIO FELLUGA CHARDONNAY-RIBOLLA GIALLA 30 €

VENEZIA GIULIA DOC 'RAMAT PINOT GRIGIO' 2021, JERMANN CHARDONNAY 30 €

VENEZIA GIULIA IGT 'CAPO MARTINO' 2021, JERMANN FRIULANO — RIBOLLA GIALLA — MALVASIA PICOLIT 30 €

"La valpolicella- percorso degustazione di tre calici

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2020, ZENATO CORVINA VERONESE-RONDINELLA-CORVINONE 30 €

VALPOLICELLA RIPASSA DOC 2019, ZENATO CORVINA-RONDINELLA-OSELATA 30 €

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BIO 'CONTE GASTONE' 2018, MASSIMAGO CORVINA VERONESE-RONDINELLA-CORVINONE 30 €

"Bolgheri"

TOSCANA ROSSO IGT 'LE VOLTE DELL'ORNELLAIA' 2021, TENUTA DELL'ORNELLAIA MERLOT-SANGIOVESE-CABERNET SAUVIGNON 35 €

Cantine Milano Menu



BOLGHERI DOC 'IL BRUCIATO'
2021, MARCHESI ANTINORI
CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-
SYRAH 35 €

BOLGHERI DOC 'SERRE NUOVE
DELL'ORNELLAIA' 2021, TENUTA
DELL'ORNELLAIA MERLOT-
CABERNET SAUVIGNON-
CABERNET FRANC-PETIT VERDOT 35 €

Seafood



OCTOPUS AND ORZO
GRILLED OCTOPUS
CALAMARI

PRAWN

Antipasti - Mare

POLPO ALLA PLANCIA SU
FONDUTA CACIO E PEPE 18 €

COMPOSIZIONE DI GAMBERI
CROCCANTI SU VELLUTATA DI
TOPINAMBUR 17 €

CAPRESE DI TONNO CON
BURRATINA DI ANDRIA IGP 18 €

LINGOTTO DI SALMONE "ALLA
MILANESE" 18 €

Antipasti - Terra

MONDEGHILI "TERRONI" RIPIENI DI
SALSICCIA, VITELLO E SCAMORZA
FILANTE 15 €

TARTARE DI SCOTTONA CON
CREMA ZOLA 16 €

CARCIOFI CBT SU CREMA DI
ZUCCA 17 €

SFERA 2.0 RIPIENA DI STUFATO DI
CODA ALLA VACCINARA SU CREMA
DI PECORINO E PETALI DI CIPOLLA
FERMENTATA 16 €

IL "DUETTO" SELEZIONATO DA
CANTINE MILANO PROSCIUTTO
CRUDO RISERVA DALL'AVA E
PARMIGIANO STAGIONATO 36 MESI 18 €

Sfiziosi contorni

PURÈ DI PATATE ALLA JOËL
ROBUCHON 6 €

PATATE COTTE AL FORNO
AROMATIZZATE AL TIMO 6 €

FRIGGITELLI IN UMIDO CON
POMODORINI CONFIT 7 €

MIX DI VERDURE AL PURGATORIO 7 €

INSALATINA ALLA CATALANA CON
CAROTE, SEDANO, POMODORINI 6 €

Antipasti

POLPO ALLA PLANCIA SU
FONDUTA CACIO E PEPE CON
PATATE, POMODORINI CONFIT E
FILETTI DI PORRO CROCCANTE 55 €

TARTARE DI SCOTTONA CON
CREMA ZOLA SBRICCIOLATA DI
OLIVE TAGGIASCHE E TARALLO
PUGLIESE 65 €

SASHIMI DI SALMONE AL PROFUMO DI
TARTUFO CON STRACCIATELLA DI
BURRATA DI ANDRIA E VELETTE DI
PANE CARASAU

PRALINE DI CAVOLO NERO
IMPANATE E FRITTE SU FONDUTA
DI SCAMORZA FILANTE 10 €

SFIZIO DI MOZZARELLA RIPIENA DI
ZUCCHINE, PATATE E GUANCIALE
SU SALSA DI POMODORO 12 €

POLPO ALLA PLANCIA SU
FONDUTA DI CACIO E PEPE CON
FILETTI DI PORRO CROCCANTE 16 €

Dolci

TIRAMISÙ CANTINE 7 €

COPPA DI "CANNOLO SCOMPOSTO" 9 €

Cantine Milano Menu



LA RED VELVET SCOMPOSTA 9 €

LA CREME BRULÉE AL PROFUMO DI LIMONE 7 €

LA PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON CARMELLO SALATO, CRUMBLE DI MANDORLE E MELE GOLDEN 8 €

TAGLIATA DI ANANAS CON GOCCE DI CREMINA FRESCA DI LAMPONI 8 €

These Types Of Dishes Are Being Served

FISH

SPAGHETTI

LOBSTER

PASTA

APPETIZER

BREAD

Secondi

COD FISH 71 24 €

FILETTO DI BRANZINO AL PISTACCHIO 26 €

BRASATO CBT DI MANZO AL NERO DI TROIA (COTTURA 24 ORE) 26 €

TAGLIATA DI SCAMONE PROFUMATA ALLE ERBETTE 24 €

L'ORTO DI CANTINE MILANO 18 €

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON SALSA AL PASSION FRUIT E CARMELLO SU NIDO DI CIME DI RAPA AOP

TRANCIO O FILETTO DEL PESCATO DEL GIORNO CON PATATE E VERDURE DI STAGIONE 24 €

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO NERO CON SALSA DI SOIA AGLI AGRUMI E RADICCHIO 22 €

FILETTO DI MAIALINO CON FRIARIELLI SALTATI IN PADELLA E PATATE 20 €

Ingredients Used



SEAFOOD

VEGETABLES

PARMIGIANA

BEEF

PRAWNS

SHRIMP

CHEESE

TUNA

POTATOES

ONION

TOMATOES

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Cantine Milano Menu



Cantine Milano

Via Traù, 1, Milan, Italy

Opening Hours:

Monday 12:30-13:00
Tuesday 12:30-13:00
Wednesday 12:30-13:00
Thursday 12:30-13:00
Friday 12:30-13:00
Saturday 12:30-15:00
Sunday 12:30-13:00

Made with [Menu](#)

