

LA CHAMPAGNATA

Tutti i venerdì dalle 18:00 alle 20:00
5€ a coppa di champagne

WINE TASTING?

3 calici di vino con l'aggiunta di un tagliere aperitivo
20€ p.p.

PER INIZIARE

Un calice a scelta e 2 cicchetti 10€ p.p.

TAGLIERE APERITIVO

dalle 18:00 alle 20:00 5€ p.p.

GASTRONOMIA

	€
Polpette di manzo al forno con sugo di pomodoro e basilico	11
Polpette di quinoa al forno con salsa veggie	10
Patate al forno speziate in doppia cottura	6,5
Hummus di ceci con verdure marinate alla salsa teriyaki e pita calda	8
Babaganoush di melanzane con tahina, limone, spezie e pita calda	8

I Crostoni

La Giovanna	9,5
Taleggio DOP, pancetta La Giovanna di Capitelli, fichi e crema di aceto balsamico	
Piazza Tricolore	8
Pomodorini, stracciatella e rucola	
con aggiunta di prosciutto crudo	9,5
L'Ortolano	8,5
Verdure al forno e Taleggio	
Il Tranatt	9,5
Mortadella, caprino e pistacchi	
L'Isola	9,5
Stracciatella e alici di Sicilia al prezzemolo	

I DOLCI

	€
Dolce della Cantina	5

I CICCHETTI

Piccoli assaggi per stuzzicare l'appetito **2,5€** l'uno

Baccalà mantecato
Mortadella e Stracciatella
Pesto di pomodori secchi e Olive
Burro e Acciughe
Zola e Noci

I TAGLIERI

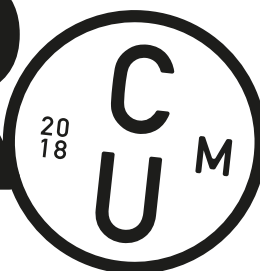
	€
Il Tagliere del Cantiniere	26
Selezione di salumi e formaggi accompagnati da confettura della Cantina, consigliato per due persone	
Il Tagliere del Cantiniere Goloso	48
Selezione di salumi e formaggi accompagnati da confettura della Cantina, consigliato per quattro persone	
Selezione di Formaggi Artigianali con caglio vegetale "Fattorie Fiandino delle Langhe"	16
Tartufo, Toma del Fra e Kinara	
Selezione di Salumi Artigianali "Pasini Tradizione Lombarda"	16
Coppa artigianale, salame Gran Filetto, prosciutto cotto Sant'Angelo	
Focaccia calda	3
Pita calda	2

Coperto **1,5€** - Acqua microfiltrata **2€**



MENU

WINE BAR



LA CHAMPAGNATA

Every Friday from 6:00 PM to 8:00 PM
5€ per glass of Champagne

WINE TASTING?

3 glasses of wine with the addition of an Tagliere
Aperitivo 20€ p.p.

STARTER

1 glass of wine + 2 cicchetti 10€ p.p.

CHARCUTERIE BOARD "APERITIVO"

From 6:00 PM to 8:00 PM

GASTRONOMY

	€
Oven-baked beef meatballs with tomato and basil sauce	11
Oven-baked quinoa meatballs with veggie sauce	10
Double-cooked spiced roast potatoes	6,5
Chickpea hummus with teriyaki-marinated vegetables and warm pita	8
Aubergine babaganoush with tahini, lemon, spices and warm pita	8
Sourdough crostone	
La Giovanna	9,5
Toasted slices of bread topped with DOP Taleggio, La Giovanna di Capitelli pancetta, figs and balsamic vinegar cream	
Piazza Tricolore	8
Toasted slices of bread topped with cherry tomatoes, stracciatella and rocket with the addition of Parma ham	
L'Ortolano	8,5
Toasted slices of bread topped with oven-roasted vegetables and Taleggio	
Il Tranatt	9,5
Toasted slices of bread topped with mortadella, goat cheese and pistachios	
L'Isola	9,5
Toasted slices of bread topped with stracciatella cheese and parsley anchovies	
DESSERTS	
Cantina's dessert of the day	5

I CICCHETTI

Canapés finger food 2,5€ each

Whipped salt Cod cream
Mortadella and Stracciatella
Cherry tomato pesto and Olives
Butter and Anchovies
Gorgonzola cheese and Walnuts

CHARCUTERIE BOARDS

	€
Charcuterie board "Il Cantiniere"	26
Selection of cured meats and cheeses accompanied by the Cantina's homemade jam, recommended for two people	
Charcuterie board "Il Goloso"	48
Selection of cured meats and cheeses accompanied by the Cantina's homemade jam, recommended for four people	
Selection of Artisan Cheese Board "Fattorie Fiandino"	16
Truffle, Toma del Fra and Kinara (vegetable rennet)	
Selection of Artisan Cured Meats "Pasini"	16
Artisan coppa, Gran Filetto salami, Sant'Angelo cooked ham	
Warm Focaccia	3
Warm Pita	2

Cover charge 1,5€ - Microfiltered water 2€



Book a wine tasting at the Winery

@cantinaurbana.milano

For the allergen list,
please ask at the counter

MENU

COCKTAILS AND BAR



DRINK

	€
Gin Tonic Roku	12
Gin Tonic Bombay	9
Americano	9
Negroni	9
Paloma	9
Spritz Aperol	8
Spritz Campari o Fusetti	8

COCKTAILS

	€
Margarita	10
Tequila, triple sec, succo di limone	
French 75	9
Gin, succo di limone e spumante Blanc de Blancs	
Old Cuban	9
Rum, menta, succo di lime, EL Mos	

BIRRA

	€
ITALA PILS ALLA SPINA 30cl.	5
CORINA PILS artigianale italiana	
La Tresca, 33cl	6
TUIGA IPA artigianale	
La Tresca, 33cl 6	6

BIBITE ANALCOLICHE BIO GALVANINA

	€
Tonica, Lemon e	
Pompelmo 200ml	4
Tè al Limone o	
alla Pesca Bio 355ml	4,5
Coca Cola	5
Coca Cola Zero	5
Succo Ace	5