

GASTRONOMIA

	€
Polpette di manzo al forno con sugo di pomodoro e basilico.....	11
Polpette di quinoa al forno con salsa veggio.....	10
Crostone a lievitazione naturale "La Giovanna".....	9,5
Taleggio DOP, Pancetta La Giovanna di Capitelli, fichi e crema di aceto balsamico	
Crostone a lievitazione naturale "Piazza Tricolore".....	8
Pomodori, Stracciatella e Rucola	
con aggiunta di Prosciutto Crudo.....	9,5
Bastoncini di riso al salto alla Milanese.....	10
Patate al forno speziate in doppia cottura.....	6,5
Toast con prosciutto cotto Sant'Angelo, formaggio filante e maionese.....	9,5
Hummus di ceci con verdure marinate alla salsa teriyaki e pita calda.....	8
Babaganoush di melanzane con tahina, limone, spezie e pita calda.....	8
Pinzimonio di verdure fresche di stagione.....	6
Ratatouille al forno di zucchine, peperoni e melanzane.....	6
Insalata di mistanza e pomodorini.....	4

I PIÙ SFIZIOSI

	€
Uova marinate alla soia e zenzero con salsa tonnata ed erba cipollina.....	9,5
Zucchina arrosto ripiena con pangrattato, pecorino romano e uvetta su salsa Tzatziki.....	9
Insalata con trota affumicata del Trentino, rafano, mela verde e pane croccante.....	13
Melanzana arrosto con pulled pork e insalata di tarassaco.....	14

I DOLCI

	€
Dolce della Cantina.....	5

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.

I CICCHETTI

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

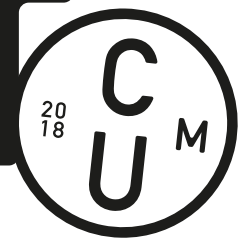
Baccalà mantecato
Pesto di pomodori secchi e Olive
Burro e Acciughe
Zola e Noci

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€





GASTRONOMY

	€
Oven-baked beef meatballs with tomato and basil sauce	11
Oven-baked quinoa meatballs with veggie sauce	10
"La Giovanna" sourdough crostone	9,5
<small>Toasted slices of bread topped with DOP Taleggio, La Giovanna di Capitelli pancetta, figs and balsamic vinegar cream</small>	
"Piazza Tricolore" sourdough crostone	8
<small>Toasted slices of bread topped with cherry tomatoes, stracciatella and rocket with the addition of dry-cured ham</small>	
Milanese-style pan-fried rice sticks	10
Double-cooked spiced roast potatoes	6,5
Toast with Sant'Angelo cooked ham, melted cheese and mayonnaise	9,5
Chickpea hummus with teriyaki-marinated vegetables and warm pita	8
Aubergine babaganoush with tahini, lemon, spices and warm pita	8
Oil dip crudités	6
Oven-roasted ratatouille of courgettes, peppers and aubergine	6
Mixed greens salad with cherry tomatoes	4

THE FINEST BITES

	€
Soy and ginger marinated eggs with tuna sauce and chives	9,5
Roasted courgette stuffed with breadcrumbs, Pecorino Romano and raisins on tzatziki sauce	9
Salad with Trentino smoked trout, horseradish, green apple and crispy bread	13
Roasted aubergine with pulled pork and dandelion salad	14

DESSERTS

	€
Cantina's dessert of the day	5

WINE TASTING?

3 glasses of wine with the addition of a Charcuterie board "Aperitivo" 20€ p.p.

STARTER

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

I CICCHETTI

Canapés finger food 2,5€ each

Whipped salt cod
Cherry tomato pesto and Olives
Butter and Anchovies
Gorgonzola cheese and Walnuts

CHARCUTERIE BOARDS

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

BIRRA

	€
TUIGA IPA artigianale	
La Tresca 33cl	5
CORINA PILS artigianale italiana	
La Tresca, 33cl	6
NOAM Birra Bionda Bavarese 34cl ...	6

AMARI, GRAPPE, LIQUORI

	€
Bràulio	6
Jefferson	6
Grappa bianca	5
Grappa barrique	7
Sambuca	6
Limoncello	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