

Welcome to [®]
CANTINA
URBANA
MILANO
_URBAN WINEMAKING SINCE 2018

La nostra Cantina si trova sul Naviglio Pavese nel distretto di Na.Pa in Via Ascanio Sforza 87 ed è aperta al pubblico per visite e degustazioni.

Per maggiori info: www.cantinaurbana.it

Facciamo il vino in città selezionando le migliori uve dai nostri amici vigneroni. I nostri sono vini artigianali, contemporanei e serviti a filiera cortissima nelle nostre rivendite di quartiere.

Love Wines, not Labels

CULTURE

vini "da sete" piacevoli e gustosi...quotidiani e Zero Stress

MILANO BIANCO BIO [Garganega | 12.5%] €6 | €18.5

Piacevole come aperitivo. Intenso, morbido e fragrante con un finale fresco.

MILANO ROSSO BIO [Corvina | 12.5%] €6 | €18.5

Morbido e fresco, da abbinare con semplicità. Un rosso per tutte le occasioni.

EL MOS FRIZZANTE BIO *BOLLICINA [Glera | 10%] €5 | €18.5

Pensato sul Naviglio e realizzato nella provincia di Treviso. Leggero, per ogni occasione.

EL MOS FRIZZANTE ROSÉ BIO *BOLLICINA [Glera e Raboso | 10,5%] €5 | €18.5

Bollicina fine, aromi delicati di fragola e lampone. Al gusto è vivace, con sentori di uva spina e ribes rosso

ICONIC

i nostri brand del cuore, icone di Milano e della tradizione enogastronomica

TRANATT BIANCO [Riesling, Trebbiano | 12.5%] €6.5 | €23

Strutturato, ampio e fresco. Sentori di pesca, mela acacia, mimosa, spiccata mineralità.

TRANATT ROSATO BIO [Negroamaro e Barbera | 12.5%] €6.5 | €23

Rosa cerasuolo, delicato con aromi fragranti di mela rossa, melograno e uva fragola.

TRANATT ROSSO BIO [Negroamaro e Barbera | 13,5%] €6.5 | €23

Piacevole e morbido con gusti di frutta rossa e spezie. Dedicato all'avventore dei vecchiTrani.

NAVIGLIO ROSSO [Croatina, Barbera e Uva Rara | 13.5%] €7 | €25

Un blend artigianale e simbolico. Materia prima di altissima qualità, basso contenuto di solfiti, non filtrato. Vinificato in città.

WINE TASTING 3 CALICI ICONIC 15€

CONCEPT

piccole produzioni, vini unici, naturali, massima espressione dell'artigianalità in Cantina

ANCESTRALE *BOLLICINA [Malvasia | 12%] € 6.5 | €19.50

Orange wine rifermentato naturalmente in bottiglia con metodo ancestrale.

Vino sapido, secco, di facile beva. Sentori di frutta secca e candita. Senza solfiti aggiunti.

IL BIANCO KING [Chardonnay, Sauvignon e Pinot Nero | 13%] €8 | €26

Un intenso e profumato blend delle Langhe. 2/3 acciaio, 1/3 barrique francese di secondo passaggio. Unfiltered.

RINGHIO ORANGE [Riesling | 13%] €8 | €30

Il nostro primo vino arancione naturale, macerato sulle proprie bucce in anfora di terracotta.

IL Vi... [Verdicchio | 13.5%] €7 | €28

Bianco naturale macerato in acciaio per 10gg sulle proprie bucce, fermentazione spontanea. Fresco e minerale.

VULK'KANIKO [Nerello Mescalese | 13.5%] €8 | €30

Vinificato in acciaio sulle pendici del Vulcano da una vecchia vigna e affinato in legno.

WINE TASTING 3 CALICI CONCEPT 20€

MANINUDE

Uva&Passione da Territori mozzafiato. E' il lavoro frutto della collaborazione con i nostri amici vignaioli

PROGETTO 1: FRANCIACORTA DOCG *BOLLICINA [Chardonnay e Pinot Noir | 12.5%] €9 | €35

Spumante fresco, secco e minerale. Bouquet composto da crosta di pane, fiori e frutta bianca.

Gusto incisivo, energetico e molto asciutto, dalla mineralità quasi salina. Dosaggio Zero by Arici.

PROGETTO 2: ISOLA D'ELBA [100% Ansonica] 13%] €7 | €26

Selezioniamo le uve migliori di Ansonica nella collina di Montefabbrello, le vigne sono del nostro amico Dimitri. Solo acciaio, uva e passione.

PROGETTO 3: NEBBIOLO DI ALTA LANGA [100% Nebbiolo] €8 | €30

Selezioniamo le uve migliori di nebbiolo nella collina di Trezzo Tinella vicino a Barbaresco, le vigne sono del nostro amico Giuliano. Affinamento in barrique per 12 mesi.

PROGETTO 4: AMARONE DELLA VALPOLICELLA [Corvina, Rondinella e Corvinone | 16%] - 10 | €40

Prodotto dai vigneti sulle colline a nord di Verona dell'azienda Brigaldara, Valpolicella. È un vino ricco e corposo, l'affinamento è tradizionale di 30 mesi in botti di rovere.

PROGETTO 5: BAROLO DI LA MORRA [Nebbiolo | 14.5%] - 10€ | €40

Nasce dall'incontro dei diversi Cru di Nebbiolo della Famiglia Negretti. Affinato 6 mesi in rovere francese e 18 mesi in rovere austriaco. Schietto ed elegante con un tannino avvolgente.

WINE TASTING 3 CALICI MANINUDE 25€

LA WINERY

TEL +02 27014347

Prenotazioni ed Eventi:
eventi@cantinaurbana.it

Ufficio Commerciale: info@cantinaurbana.it

Ufficio Stampa: press@cantinaurbana.it

Via Ascanio Sforza, 87 - MILANO

LA RIVENDITA DI PORTA ROMANA

TEL + 02 5280 7747

Prenotazioni ed eventi:
portaromana@cantinaurbana.it

Via Muratori angolo Lazzaro Papi, 22 - MILANO

LA RIVENDITA DI DE ANGELI

TEL + 02 54075414

Prenotazioni ed eventi:
deangeli@cantinaurbana.it

Via Ravizza 21 - MILANO

CICCHETTI

Baccalà Mantecato con Zest di Limone-3€
Porchetta di Montagna, Senape al Miele-3€
Stracciatella, Zucchine, Riduzione al Balsamico-3€
Pesto di Pomodori Secchi e Olive Taggiasche-€3
Salsa Tonnata, tonno e fiori di capperi-3€
Burro alle erbe e acciughe-3€

6 x 15 € dalle 18 alle 20

TAGLIERI

Il Cantiniere

La nostra selezione di salumi,
formaggi & sott'oli
artigianali

Intero €38 | Mezzo €20

Selezione di Salumi €20

Crudo San Daniele e Bufala €18

Hummus di Barbabietola e Ceci con Verdure Fresche Baby e Olio EVO - **€7**

Il nostro Gazpacho servito con pane croccante - **€5**

Tartare di Melanzane in agrodolce con uvette, pinoli, salsa yogurt e menta - **€8**

Fiori di Zucca Freschi con Formaggio fresco alle erbe - **€6**

W il Baccalà Baccalà servito in umido con pomodoro, olive taggiasche, erbe mediterranee e pane bruschettato - **€14**

Battuta di Fassona con crema al Grana riserva e basilico- **€16**

Polpette di Manzo al sugo con spolverata di Parmigiano e Olio, Ogliarola del Gargano DOP- **6pz €9**

Polpette Vegane con Latte di Cocco e Curry, Cipollotto, Coriandolo e Jalapeño - **6pz €9**

Cous Cous freddo con verdure, ceci, pomodorini secchi, curcuma, limone e timo - **€12**

la Merenda del Cantiniere Panino con carpaccio di Manzo affumicato, lattuga, pomodoro, Grana riserva e mayo alla senape - **€10**

BIBITE & CAFFETTERIA

Servizio €1 | Caffè €1,50 | Acqua €2

Drink €8 | Birra €6 | Bibite €5 |

Grappa Borgoscuro: Bianca €6 / Barrique €8

Amaro di Cantina Urbana "Asso di Erbe",
ricetta artigianale con 18 erbe dal Lago Maggiore **€5**

DOLCI FATTI IN CANTINA

Cheesecake ai frutti di bosco - **€6**

Cheesecake al passion fruit - **€6**

Tiramisu - **€6**