

CICCHETTI [3€]

Zola e noci

Baccalà mantecato con zest di limone e pepe

Pesto di prezzemolo straciatella e alici

Crema di cannellini, porchetta e senape

Salmone e formaggio fresco alle erbe

Mortadella & stracchino

Taleggio & soppressa veneta

Tonno a filetti, maionese e capperi

'Nduja calabra e melanzane grigliate sott'olio

Pesto di pomodorini secchi e Olive taggiasche

Involtini di pomodorini secchi e tonno

Involtini di melanzane grigliate e tonno

Formula 6 cicchetti a scelta (dalle 18 alle 20) 15€

Formula 12 cicchetti a scelta (dalle 18 alle 20) 25€

Olive BIO 2,5€

Ogliarola del gargano al naturale

Taralli pugliesi artigianali 2,5€

con cipolla e uva passa (il primo giro lo offriamo noi)

TAGLIERI

IL CANTINIERE

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

Cantiniere Large €40

consigliato x 4 persone

Cantiniere Regular €20

consigliato x 2 persone

Il Tagliere di Varzi €25

Salame di Varzi Dop, Coppa stagionata alla Bonarda dell'Oltrepò Pavese e sott'oli delle conserve Gallo

Selezione solo formaggi €19

Selezione solo salumi artigianali €20

CROSTONE con straciatella, friarielli e noci 8€

CROSTONE con taleggio, pancetta in 3 cotture "La Giovanna", fichi e riduzione di aceto balsamico 9€

CROSTONE con caciocavallo podolico, paté di olive verdi e origano 8,5€

CAPONATA DI MELANZANE 6€

BURRATINA con pomodorino fresco, basilico e capperi 6,5€

POLPETTE DI CARNE al sugo di pomodoro e basilico 10€

POLPETTE VEGANE di piselli e soia con salsa al curry 9€

BACCALÀ MANTECATO su crostone di polenta grigliata 9€

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE con sale Maldon, olio Evo Bio e senape in grani 16€

HUMMUS DI BARBABIETOLA con verdure baby fresche 8€

DA
CONDIVIDERE

IL NOSTRO MENU'

DRINK LIST

Spritz El Mòs 8€

*Bitter Fusetti o Aperol Selz,
El Mos Frizzante Bio, Oliva*

Sbagliato Urbano 8€

*Bitter Fusetti, Vermouth,
El Mòs Rosè Bio, scorza d'Arancia*

Hugo Mòs 8€

*El Mos Bianco/Rosè, Oleato,
liquore Saint Germain, Lime, Menta, Selz*

Gin Tripstillery & Tonic 10€

DOLCI FATTI IN CANTINA [6€]

Cheesecake ai frutti di bosco
Tiramisù

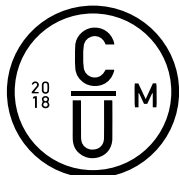
BIBITE & CAFFETTERIA

Caffè 1,50€ | Acqua 2€

Birra 6€ | Bibite 5€ | Vermouth Rosso 6€

Grappa bianca 6€ | Grappa Barrique 8€

Amaro di Cantina Urbana "Asso di Erbe",
*ricetta artigianale con 18
erbe dal Lago Maggiore 6€*



Pane e coperto €1,50

Per intolleranze ed allergie chiedi in cassa la lista degli allergeni
Tutti i nostri piatti sono preparati da noi nelle nostre cucine sul naviglio pavese

Per maggiori info: www.cantinaurbana.it o seguici su IG e tagga
[@cantinaurbana.milano](https://www.instagram.com/cantinaurbana.milano) oppure Cantina Urbana su Facebook