

OSTERIA

CANTINA URBANA MILANO

DA CONDIVIDERE

CICCHETTI [3€]

Zola e noci

Baccalà mantecato con zest di limone e pepe

Pesto di prezzemolo stracciatella 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

Involtoni di pomodorini secchi e tonno

Involtoni 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€

TAGLIERI

Il Cantiniere €20

La nostra selezione di salumi,

formaggi & sott'oli artigianali

consigliato x 2 persone

Il Tagliere di Varzi €25

Salame di Varzi Dop, Coppa stagionata alla Bonarda

dell'Oltrepò Pavese e sott'olii delle conserve Gallo

Selezione solo formaggi €19

Selezione solo salumi artigianali €20

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

Crostone con stracciatella, friarielli e noci €8

Crostone caciocavallo podolico del Gargano,
paté di olive verdi e origano €8,5

Baccalà mantecato con polenta grigliata €9

Pane e coperto €1,50

DALLA NOSTRA CUCINA

Spaghettoni con pomodoro basilico
e dadolata di mozzarella fresca €12

Risotto al Blu di capra e pere €14

Lasagna al forno con ragù alla bolognese €10

Gnocchi con fonduta al Castelmagno
e carote abbrustolite €13

La nostra **Jack Potato**: patata dolce al forno ripiena con
funghi pioppini, cavolo nero e caciocavallo podolico €12

Le polpette vegane di piselli e soia
con salsa al curry e pane abbrustolito €11 (8pz)

Le polpette di carne al sugo di pomodoro, basilico e
spolverata di Grana con pane abbrustolito €12 (8pz)

Guancia di manzo brasata al Tranatt, servita
con radici e tuberi al forno con miele e senape €15

Patate al forno o fritte €5

Cavolo viola cotto al forno con limone e prezzemolo €6

DOLCI FATTI IN CANTINA [6€]

Cheesecake ai frutti di bosco

Tiramisù

Mousse al cioccolato & mango

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€

BIBITE & CAFFETERIA

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€



OSTERIA

CANTINA URBANA MILANO

TO SHARE

CICCHETTI [3€]

Zola and walnuts

Codfish mantecato with lemon zest and pepper

Parsley pesto straciatella and anchovies

Cream of cannellini, porchetta and mustard

Salmon and herb fresh cheese

Mortadella & stracchino

Taleggio & soppressa veneta

Filletted tuna, mayonnaise & capers

'Nduja calabra and grilled eggplant in oil

Pesto of sun-dried tomatoes and Taggiasca olives

Rolls of sun-dried tomatoes and tuna

Rolls of grilled eggplant and tuna

Formula 6 cicchetti of your choice (6 to 8 p.m.) 15€

Formula 12 cicchetti of your choice (6 to 8 p.m.) 25€

BOARDS

Il Cantiniere €20

Selection of coldcuts, mix of cheese and artisanal pickles

Recommended for 2 people

"Varzi's Board" €25

Varzi Dop salami, Coppa seasoned with Bonarda

dell'Oltrepò Pavese and pickles from Gallo preserves

Cheeses selection €19

Selection of artisanal cured meats €20

Crostone with "La Giovanna" 3-cooked bacon, taleggio cheese, figs and balsamic vinegar reduction €9

Crostone with straciatella cheese, friarielli and walnuts €8

Crostone caciocavallo podolico del Gargano,

green olive pate and oregano €8.5

CODFISH mantecato with grilled polenta €9

FROM OUR KITCHEN

Spaghettone with tomato basil and diced fresh mozzarella €12

Goat Blue and pear **Risotto** €14

Baked Lasagna with Bolognese sauce €10

Gnocchi with Castelmagno cheese fondue and toasted carrots €13

Our **Jack Potato**: baked sweet potato stuffed with pioppini mushrooms, black cabbage and caciocavallo podolico cheese €12

Vegan pea and soybean **Meatballs**

with curry sauce and toasted bread €11 (8pcs)

Meatballs with tomato sauce, basil and sprinkling of Grana cheese with toasted bread €12 (8pcs)

Beef cheek braised in Tranatt, served with roots and tubers baked with honey and mustard €15

Baked or fried **potatoes** €5

Purple cabbage baked with lemon and parsley €6

SWEETS MADE IN THE WINERY [6€]

Cheesecake with berries

Tiramisu

Chocolate & mango mousse

DRINK LIST

Spritz El Mòs 8€

Bitter Fusetti o Aperol Selz, El Mòs Frizzante Bio, Olive

Sbagliato Urbano 8€

Bitter Fusetti, Vermouth, El Mòs Rosè Bio, Orange peel

Hugo Mòs 8€

El Mòs White/Rosè, Oleate, Saint Germain liqueur, Lime, Mint, Selz

Gin Tripstillery & Tonic 10€

SOFT DRINKS & CAFFETERIA

Coffee 1,50€ | Water 2€ | Beer 6€

Soft Drinks 5€ | Red Vermouth 6€

White Grappa 6€ | Grappa Barrique 8€

Amaro di Cantina Urbana "Asso di Erbe"
artisanal recipe with 18 herbs from Lake Maggiore 6€

Bread and cover charge €1,50

*For intolerances and allergies ask at checkout for allergen list
All our dishes are prepared by us in our kitchens on the Naviglio pavese*



*For more info: www.cantinaurbana.it or follow us on IG and tag us
@cantinaurbana.milano or Cantina Urbana on Facebook*