Cantina della Vetra: gli autentici sapori milanesi

di Matteo Biondetti – Un luogo dai veri sapori milanesi, ove la cura estetica dei piatti si sposa perfettamente con la tradizione della cucina meneghina, in un ambiente confortevole e familiare a pochi passi dalle **Colonne di San Lorenzo**, fulcro della movida cittadina. Stiamo parlando del ristorante e enoteca **Cantina della Vetra**.

Ottimi gli antipasti, in particolare la **pancetta sette strati con sfoglie di pane, castagne e mele**, e, come secondo, il **brasato di manzo al barolo**, ideale per la stagione A/I, accompagnati da un'interessante selezione di vini, di cui noi consigliamo, sconfinando nel vicino Veneto, il **Brolo Campofiorin Oro della cantina Masi**, dal gusto vellutato ed elegante ispirato alla produzione dell'**Amarone**.

Chiude il nostro commento positivo l'ottimo servizio e i prezzi adeguati alla location ed alla qualità del cibo, tra i 40/50€.

Necessaria la prenotazione nel fine settimana.

Cantina della Vetra, Via Pio IV, 3, 20123 Milano

Telefono 02 8940 3843

www.cantinadellavetra.it