milano — torino

Cocktails

Spr'hits the Road Jack 8
Martini Riserva Bitter, Martini Fiero, Bitter pamplemousse, Proseco
→ Pizza nº 9

Saint Germain Spritz 8
Saint Germain, Bitter lavande, Proseco, lavande fraîche, eau gazeuse
→ Pizza nº 4

El Malecon 9
Demerara, Bacardi Cuatro, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Banana Mule 10
Citron vert, Tequila Patron, Mezcal Koch, 3cent ginger beer, purée de banane
→ Pizza nº 18

Curry Curry Coco 8
Bacardi carta blanca, purée de coco Ponthier, sirop de sucre, citron jaune, blanc d'oeuf, curry
→ Pizza nº 22

Simepera 12
Grey Goose la poire, olive, sel rose, Champagne Piper Heidsiek
→ Pizza nº 23

Pink Eat Easy 9
Gin Bombay saphir, Martini riserva ambrato, Saint Germain, jus de rhubarbe, blanc d'oeuf, 3cent Aegean
→ Pizza nº 5

Bloody Mary 9
Vodka Grey Goose fat washed parmesan, jus de tomate bio, citron jaune, mélange d'épices maison
→ Pizza nº 1

Old Fashionned n°13 10
Rhum Marianne de Paraguay, sirop thé vert, bitter au thé et plantes
→ Pizza nº 6

Negroni Classic – White – Lavande 9

Gin

Bibiskus 11
Gin infusé à l'hibiscus maison, grenade fraîche, romarin, Schweppes Premium mixer hibiscus
→ Pizza nº 10

Hendricks 12
Gin Hendricks, concombre, poivre noir au moulin, 3cent Aegean tonic
→ Pizza nº 14

Analcolici

Primavera 6
Sirop orgeat et grenadine, romarin, grenade, eau de mastique

Coffee tonic 5
Expresso frais, citron jaune, Finley tonic lemon et salt

Birre

cl	25	50
MiTo blonde	2,5	4,5
MiTo blanche	3,9	7
Menabrea – 30 cl Blonde, Biella (Piémont) – Une authentique pression à l'italienne premium. Les vacances.	4	7
Vedett IPA	4	7,5

Happy Hour MiTo

MiTo blonde – 50 cl 4

MiTo blanche – 50 cl 4

Virgin Mojito Mangue 5
Purée de mangue, menthe fraîche, limonata

1 bouteille de vin achetée au choix à la carte → 1 assiette à partager offerte

Bollicine

cl	12	75
Prosecco DOC Millesimato "Villa de Bruni" Astoria, Veneto Prosecco, LE beau Prosecco Italien. Désaltérant. Festif.	4,5	24
Prosecco Rosé Sior Lele V8 Veneto Pour changer du classique, des bulles au parfum de framboise.	5	26
Moscato Rosé "Fashion Victim" Astoria, Veneto	5	24
Louis Roederer "Brut Premier" Champagne Pinot noir, Chardonnay, Meunier Fruité et charnu, notes florales.	12	70

Digestivi

Limoncello 6
Arancello 6
Amaretto 7
Grappa bianca 7
Grappa gialla 7
Amarelli (Liqueur de réglisse) 7

Caffetteria

Tè

Thé Kusmi Tea 3,5
Thé vert gingembre, citron

Thé Saint Petersbourg 3,5
Agrumes, fruits rouges et caramel

Karavan nº 50 3,5
Mélange de thés noirs d'Asie

Thé vert nature 3,5

Infusi

Be Cool 3,5
Plantes, réglisse et menthe poivrée

Love is good organic 4

Ristretto 2,5
Espresso 2,5
Caffé 2,5
Espresso machiatto 3
Decaffeinato 3
Doppio espresso 3,5
Cappuccino 3,5
Latte 3,5
Irish Coffee 10
Italian Coffee 10

Bibite

Ferrarelle 50cl 4,5
Ferrarelle 1l 6
Acqua Panna 75cl 5,5
Santa Lucia 50cl 4,5
Coca Cola 3
Coca cola Zero 3

Soda Polara Antica 3,5
(Limonata, Arancia Rossa, Chinotto, Gassoa)

Fuze Tea 3

Three Cents Artisanal 4
(Tonic Water, Aegean Tonic, Lemon Tonic, Ginger Beer, Grapefruit Soda, Gentlemen's Soda)

Sfizi

Entrées à déguster seul ou à partager entre amis...

Polpette di carne
Boulettes de viande et parmesan, sauce tomate

3 pièces 9
5 pièces 14

Uccelletti – Provola affumicata d'Agerola, pancetta di maialino nero di Caserta
Provola fumée d'Agerola, pancetta de cochon noir de Caserte

3 pièces 9
5 pièces 14

Stracciatella, pomodorini secchi, olio d'oliva extra vergine biologico, basilico e pepe nero 11
Stracciatella des Pouilles, tomates séchées, huile extra vierge biologique, basilic et poivre noir

Tagliere di salumi 15
Planche de charcuterie

Non Solo Pizza

Ogni giorno un tipo di pasta seguendo i prodotti di stagione e le "voglie" dello chef
Tous les midis une sorte de pâte selon les produits de saison et les "envies" du chef

Carpaccio di manzo 16,5
Rucola, fior di latte d'agerola, olio d'oliva extra-vergine biologico e parmigiano reggiano affinato 24 mesi DOP
Carpaccio de boeuf, roquette, fleur de lait d'Agerola, huile d'olive extra-vierge biologique et parmesan affiné 24 mois DOP

Insalata Cesare 15
Pollo al forno, uova, crema "cesare" fatta in casa, misticanza e crostini di pane
Filets de poulet, œufs, sauce "césar" maison, huile d'olive extra vierge biologique, mesclun et croûtons

Insalata Caprese 14
Mozzarella di Bufala Campana, pomodorini, origano, olio d'oliva extra-vergine biologico Pugliese, pepe nero
Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates cerises, origan, huile d'olive extra-vierge biologique, poivre noir

Dolci

Cannolo Siciliano MiTo 7
Tiramisù 7,5
Panna cotta alla frutta 7,5
Ring Nutella 7,5
Torta Caprese – Gâteau au chocolat et amandes 7,5

Pizze

Une pizza gourmet par Mario Aponte alliant tradition et innovation, saveurs anciennes et goûts contemporains.

Une pizza authentique, savoureuse, préparée avec attention et passion dans notre four artisanal.

Une farine différente de celle habituellement utilisée pour la pâte à pizza. L' assemblage de farines de type 0 et de type 1 est aussi sain que bon. Il est plus riche en fibres, vitamines et sels minéraux, et favorise la diminution du cholestérol et du glucose dans le sang.

Un pétrissage réalisé dans les règles de l'art, une maturation naturelle de minimum 48h à température ambiante dans le respect des traditions pour une pâte plus digeste.

Des produits bruts d'origine protégée (DOP), issus de l'excellence italienne et méticuleusement sélectionnés chez les meilleurs producteurs locaux.

Nous utilisons de l'huile d'olive extra-vierge biologique en provenance des Pouilles sur toutes nos pizzas.

→ Il nostro chef e il nostro bartender vi propongono un abbinamento perfetto tra pizza e cocktail.

→ Notre chef et notre mixologue vous proposent un accord parfait pizza et cocktail.

⊙ **Pizza Rouge**
○ **Pizza Blanche**
▽ **Pizza Végétarienne**

1 ⊙ ▽

Margherita 10
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte d'Agerola, parmigiano Reggiano stagionato 26 mesi, basilico
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 26 mois, basilic
→ Cocktail "Bloody Mary" + 9

4 ⊙

Salsiccia e Cipolla agro dolce 14
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, salsiccia fresca di maialino nero, cipolla agrodolce, alloro infuso in olio d'oliva extra-vergine biologico, basilico e pepe nero
Tomates San Marzano DOP, fleur de lait d'Agerola, saucisse fraiche de cochon noir de Caserte, oignons aigre-doux, infusion de laurier huile d'olive extra-vierge biologique, basilic et poivre noir
→ Cocktail "Saint Germain Spritz" + 8

5 ⊙

N'Duja 16
Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, N'Duja di Spilinga, olive caiazzane slow food, parmigiano reggiano stagionato 26 mesi
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, N'Duja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan Reggiano affiné 26 mois
→ Cocktail "Pink Eat Easy" + 9

6 ⊙

Bufala e Crudo 18
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, basilico e pepe nero
Tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru de Parme affiné 18 mois, basilic et poivre noir
→ Cocktail "Old Fashionned" nº13 + 10

9 ○

Pancetta e Ricotta 17
Crema di ricotta, pancetta di maialino nero di Caserta, pinoli, fiordilatte d'Agerola, parmigiano reggiano stagionato 26 mesi, basilico e pepe nero
Crème de ricotta, pancetta de cochon noir de Caserte, pignons de pin, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 26 mois, basilic, poivre noir
→ Cocktail "Spr'hits The Road Jack" + 8

18 ⊙

Prosciutto cotto di culatello 16
Pomodoro di San Marzano DOP, prosciutto cotto di culatello, provola affumicata d'Agerola, basilico e parmigiano reggiano DOP
Tomates San Marzano DOP, jambon cuit de culatello, provola fumée d'Agerola, basilic et parmesan reggiano DOP
→ Cocktail "Bibiskus" + 11

22 ○

Stracciatella, scarola e lardo 16
Stracciatella, mozzarella fior di latte d'Agerola DOP, scarole saltate, pomodorino del piennolo DOP, pinoli, olive Caiazzane DOP, Lardo di maialino nero casertano
Stracciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola DOP, scarole sautée, tomates du Piennolo DOP, pignons, olives caiazzane DOP, lard de cochon noir de Caserte
→ Cocktail "Banana Mule" + 10

23 ○ ▽

Bufala e Peperoni 16
Crema di peperoni rossi, mozzarella di bufala DOP, rucola, olive Caiazzane slow food, basilico, pepe nero
Crème de poivrons rouge, mozzarelle di bufala DOP, roquette, olive caiazzane slow food, basilic, poivre noir
→ Cocktail "Hendricks" + 11

24 ○

Gorgonzola 15
Fonduta di Gorgonzola IGP, mozzarella fior di latte d'Agerola, polvere d'olive caiazzane slow food, Parmigiano reggiano affinato 24 mesi, erbe cipollina e citronelle
Fondue de Gorgonzola IGP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, poudre d'olive caiazzane slow food, parmesan reggiano affiné 24 mois, ciboulette et citronelle
→ Cocktail "Simepera" + 12

25 ○ ▽

Zucca e ricotta di Buffala 17
Crema di zucca, mozzarella di bufala DOP, pistacchi, ricotta di bufala, infuso a l'alloro, pepe nero
Crème de potiron, mozzarella de bufflonne DOP, pistaches, ricotta de buflonne, infusion de laurier, poivre noir
→ Cocktail "Curry Curry Coco" + 8

Prix nets en euros, service compris.
Les quantités sont exprimées en centilitres.

8 place d'Austerlitz, 67000 Strasbourg
03.88.23.85.32 — www.milanotorino.eu
Ouvert 7j/7

Plus de boissons chaudes après 17h.
La liste des allergènes est disponible auprès du personnel.