

mito
milano — torino

La liste des allergènes est disponible auprès du personnel.
À partir de 22h, veuillez respecter le sommeil de nos voisins.

Merci

Sfizi



Entrées à déguster seul.e ou à partager entre ami.e.s...

Mozzarella di Bufala

7,5

Campana DOP
125g de plaisir accompagné d'huile
d'olive extra vierge biologique des Pouilles

Stracciatella e pomodorini

8

Juste le crémeux de la burrata,
tomates cerises, huile d'olive extra
vierge biologique des Pouilles et
poivre noir.

Polpette di carne

9 | 14

Boulettes de viande et parmesan, sauce tomate
3 pièces | 5 pièces

Bruschetta caprese

7,5

Tomates dattes, mozzarella, basilic, sel, poivre,
huile d'olive extra-vierge biologique, origan

Tagliere con Focaccia alla Romana

15 | 25

Planche mixte charcuterie/fromage
accompagnée de foccacia romaine
2 personnes | 4 personnes

Ucceletti

9 | 14

Quadrello di Bufala, Pancetta arrotolata di maia-
lino nero

3 pièces | 5 pièces

Non Solo Pizze



Tous les midis une sorte de pâte selon les produits de saison et les "envies" du chef

Insalata di Parma

15

Rucola, pinoli, pomodorini, prosciutto crudo
e mozzarella bufala fume

Roquette, pignons de pin, tomates cerises,
jambon cru et mozzarella de bufflonne fumée

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

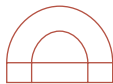
Pizze



Une pizza gourmet signée Lima Michael & Fusco Modestino 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.

Pizze



Une pizza authentique et savoureuse

1 Margherita 10



Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP, basilico

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic

3 Parmigiana 15



Pomodoro San Marzano DOP,, provola fumeè di Agerola, melanzane, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico

Tomate San Marzano DOP, provola fumé d'Agerola, aubergines, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic

5 N'duja 5 16



Mozzarella di bufala campana, pancetta di maialino nero di Caserta, N'duja, basilico

Buffala fondue, Pancetta de cochon noir de Caserte, Marmelade de N'duja fait maison, Basilic

6 Bufala e Crudo 18



Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo San Daniele stagionato 24 mesi, basilico e pepe nero

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru San Daniele affiné 24 mois, basilic, poivre noir

9 Pancetta e Ricotta 17



Crema di ricotta, pancetta di maialino nero di Caserta, pinoli, fior di latte d'Agerola, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP, 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 24 mois DOP, basilic et poivre noir

11 La Mari Mito 12



Pomodoro San Marzano DOP, acciughe, polvere di capperi, olio all'aglio e origano

Tomates San Marzano DOP, anchois, poudre de câpres, huile à l'ail et origan

13 **Zucca** 14
◉ *Crema di zucca, Burrata, Guaciale, basilico*

Crème de courgette, Burrata, Guaciale, basilic

15 **Speck e brie** 16
◉ *Mozzarella di bufala di campagna, Brie, Speck, basilico*
Mozzarella de bufflonne de Campanie, Brie, Speck, basilic

17 **Tonno** 15
◉ *Pomodoro San Marzano DOP, Tonno, Olive Taggiasche, origano*
Tomate San Marzano DOP, thon, olives Taggiasca, origan

18 **Prosciutto cotto di Culatello** 16
◉ *Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto di Culatello, provola affumicata d'Agerola, basilico e parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP*

Tomates San Marzano DOP, jambon cuit de Culatello, provola fumée d'Agerola, basilic et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP

34 **Vegetariana** 15
▽ ◉ *Provola fumée di Agerola, Friarielli, pomodori secchi, parmigiano reggiano 24 mes, Basilico*

Provola fumée d'Agerola, Friarielli, tomates séchées, parmesan Reggiano affiné 24 mois, basilic

35 **La Spacchiosa** 15
▽ ◉ *Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana affumicata, funghi e pepe nero*

Tomates San Marzano DOP, Mozzarella de bufflonne fumée de Campanie, champignons et poivre noir

66 **Diavola** 16
◉ *Pomodoro San Marzano DOP,, Fiordilatte di Agerola, Salame piccante, basilico*

Tomate San Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola, salami piquant, basilic

▽ végétarienne
◉ rouge
◉ blanche

Dolci



Ring Nutella

Pizza ronde fourée au Nutella

7,5

Tiramisù

7,5

Panna Cotta vaniglia

Panna cotta à la vanille, coulis fruit rouge

7,5

Panna Cotta al caffè

Panna cotta au café, coulis caramel et chocolat, chantilly aux agrumes

7,5

Cocktails



Cocktails Analcolici

Floreal

6

Martini Floreale, citron vert,
orgeat, ginger beer

Virgin Basil

6

Sirop de basilic, citron jaune,
limonade

Cosmopolitan

9

Vodka Grey Goose, triple sec,
jus de cranberry, jus de citron

Hendricks

12

Gin Hendricks, concombre,
poivre noir au moulin, Three cent
agean tonic hibiscus

Cocktails



Bellini Spritz 8

Liqueur de pêche, purée de pêche, citron jaune, Prosecco Martini, eau gazeuse

Saint Germain Spritz 8

Saint Germain, sirop lavande, Prosecco Martini, lavande fraîche, eau gazeuse

Spritz the road Jack 8

Martini Riserva Bitter, Martini Fiero, Bitter pamplemousse, Prosecco Martini

Basilicate 12

Gin Bombay Sapphire, Campari, sucre de canne, citron vert, basilic, Three cent tonic water

Negroni Classic 9

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Gin Bombay Sapphire, orange

Abruzzo 9

Vodka Grey Goose, liqueur de passion, vanille, citron vert

Sardagna 10

Bacardi blanc, Bacardi cuatro, cachaça Leblon, Curreçao, orgeat, citron vert

Venezia 10

Tequila El Patron infusé aux fruits rouges bio, orgeat, grenadine, Cointreau, citron vert, menthe

Campania 9

Cachaça Leblon, sucre de canne, citron vert

Toscana 9

Vodka Grey Goose, liqueur de café, sucre de canne, expresso

Sicilia 9

Jack Daniel's, Cointreau, citron jaune, sucre de canne

Lombarda 9

Jack Daniel's, Amaretto, jus de cranberry, citron vert, ginger beer

Nos vins en bio-dynamie ou vins naturels à consulter sur l'ardoise



Les domaines qui travaillent en «nature» sont hostiles à tout traitement chimique de la vigne et des sols, et refusent les intrants dans le processus de vinification. La plupart tentent d'éviter l'utilisation du soufre. En cas de force majeure, lorsqu'une production entière est menacée, il pourra y avoir recours à une petite dose de soufre ou même se permettre une petite chaptalisation (ajout de sucre pour augmenter un peu le degré d'alcool et réduire l'acidité du vin). Le levurage est à proscrire.

GAMME CALCARIUS AU LITRE - à la bouteille uniquement

Calcarius Falanghina Nù Litr Orange (1 L) 29

Le Nù Litr Orange, produit à partir de purs raisins Falanghina des Pouilles, a une couleur orange. Des notes florales et des herbes aromatiques s'entremêlent avec des touches d'épices orientales, composant ainsi un bouquet aromatique élégant et raffiné qui rappelle la fraîcheur printanière. Un monument de complexité, mais la saveur est désarmante.

Calcarius Puglia Rosso Nù Litr (1 L) 29

Le Nù Litr Rosso subit une fermentation spontanée avec cinq jours de macération sur les peaux en cuve ouverte et sans filtration. Sauvage et vrai le Negroamaro, dense et épicé, très élégant avec un tannin net qui ravit le palais en laissant un souvenir clair de la mer. Un vin étonnamment quotidien avec une gourmandise désarmante.

Calcarius Puglia Bianco Nù Litr (1 L) 29

Le Nù Litr Bianco, élaboré à partir de raisins blancs Bombino typiques des Pouilles, ne fait pas exception. Issu des vignes les plus jeunes, sa belle couleur paille exprime un bouquet fruité irrésistible, avec des notes de citron, de poire et d'écorce d'orange. Très frais et savoureux, avec un corps vif et peu d'alcool, les agrumes et les fruits se distinguent également en bouche.

Calcarius Puglia Rosato Nù Litr (1 L) 29

Le Nù Litr Rosato est sur une note Rosé de Negroamaro qui sent la canneberge et la grenade. En bouche, fluidité fruitée et salinité rehaussent les références florales. Finale énergique et résolue.

Vini Rossi



cl 12 25 50 75

Piceno DOP Bacchus — 2016

Ciù Ciù, Marche 4,5 9 18 26

Falia Rosso

Tenute Salvaterra, Veneto 5,5 11 22 32

Valpolicella Ripasso Le Poiane — 2015

Bolla, Veneto 6,5 13 26 38

Cannonau DOC — 2015

Su'Entu, Sardegna 7 14 28 40

Chianti DOCG — 2016

Majnoni Guicciardini, Toscana 5,5 11 22 32

Montepulciano d'Abruzzo DOC — 2017

Umani Ronchi, Abruzzo 6 12 24 35

Roccamora Nardo DOC — 2015

Schola Sarmenti, Puglia 5 10 20 29

Campo Reale Nero d'Avola DOC — 2017

Tenuta Rapitalà, Sicilia 4,5 9 18 26

Vini Rosati



cl 12 25 50 75

Côte de Provence

Cuvée « Quat'saisons »
Château La Mascaronne 4,5 9 18 26

Château Peyrassol

AOP Côtes de Provence 5 10 20 29

Vini Bianchi



cl 12 25 50 75

Verdeca IGT — 2017

Terre Carsiche, Puglia 5 10 20 29

Soave Classico DOC — 2017

Duca del Frassino, Vento 4,5 9 18 26

Pinot Grigio DOC — 2018

Paladin, Veneto 6 12 24 35

Falia Bianco

Tenute Salvaterra, Veneto 5,5 11 22 32

Il Pumo Sauvignon-Malvasia — 2018

Salento 4,5 9 18 26

Bollicine



cl 12 25 50 75

Prosecco DOC Treviso Brut

Terra Serena, Treviso 4,5 - - 24

Prosecco Rosé Sior Lele V8

Veneto 5 - - 26

Moscato d'Asti

Cà Bianca, Veneto 5 - - 26

Moscato Rosé Manfredi Del Centenario

Piemonte 5,5 - - 32

Lambrusco IGT Lombardini

Emilia-Romagna 5,5 11 22 32

Frerejean Frères « Brut Premier »

Champagne 12 - - 89

Frerejean Frères « Brut Premier Rosé »

Champagne Rosé - - - 89

Frerejean Frères « Brut Blanc de Blanc »

Champagne Blanc de Blanc - - - 99

Caffé e bevande calde



Ristretto	2,5
Espresso	2,5
Caffé	2,5
Decaffeinato	3
Doppio espresso	3,5
Cappuccino	3,5
Thé Kusmi Tea au choix	3,5
Infusi Love organic	4

Birre



MiTo blonde 25 50 cl	2,5 4,5
MiTo blanche 25 50 cl	3,5 7
Menabrea 25 50 cl	4 7
Vedett IPA 25 50 cl	4 7,5

Bibite



Ferrarelle 50cl	4,5
Ferrarelle 1l	5,8
Acqua Panna 75cl	5,5
Coca Cola	3,5
Coca Cola Zero	3,5
Fuze Tea	3,5
Soda Polara Antica	3,5
(Limonata ou Arancia Rossa)	
Three Cents Artisanal	4
(Tonic Water, Aegean Tonic, Lemon Tonic, Ginger Beer)	

Digestivi



Limoncello	7
Amaretto	7
Grappa bianca	7
Grappa gialla	7

Prix nets en euros, service compris. Les quantités sont exprimées en centilitres et les prix en Euros.

La liste des allergènes est disponible auprès du personnel.

Plus de boissons chaudes après 17h hors restauration.

À partir de 22h, veuillez respecter le sommeil de nos voisins. Merci.

- Milano Torino -

8 place d'Austerlitz - 67000 Strasbourg
03.88.23.85.32 - www.milanotorino.eu