



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

151 – 153, rue Washington, 1050 Bruxelles
02.201.75.44 — www.milanotorino.eu

Spritz



Aperol Spritz 9,8
Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse

Hugo Spritz 10,3
Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, citron vert, trait d'eau gazeuse

Basilic Spritz 10,3
Sirop de basilic, vermouth blanc, prosecco, eau gazeuse, basilic

Gin Tonic



Bulldog 12
Fleurs d'hibiscus, Fever Tree Elderflower

Malfy gin 13
Lime cordial (sirop de citron vert maison), zeste de citron, Fever Tree Indian Tonic

Tanqueray 12
Tranche d'orange séchée, baie de genièvre, Fever Tree Mediterranean

Birre



Stella 25cl (fût) 3,4

Vedett IPA 33cl (fût) 4,8

Fruitesse 25cl 4,5

Hoegaerden blanche 25cl 4

Victoria 33cl 5

Triple Karmeliet 33cl 5,5

Bibite



San Pellegrino 50cl 5,6

Acqua Panna 50cl 5,6

Chaudfontaine gazeuse 50cl 5,3

Coca Cola, Coca Zero 3,7

Jus de pomme 4,2

Aranciata, Limonata San Pe. 3,7

Fuze Tea 3,3

Fever Tree 4,2

Classici



Bellini 9,3
Prosecco, purée de pêche blanche

Moscow Mule 11,3
Vodka, jus de citron, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer

Dark'n Stormy 11
Rhum, citron vert, ginger beer, sirop de réglisse et anis étoilé

Negroni 12
Gin, Campari et vermouth rouge

Signature



Malfyoso 13,5
Malfy gin, citron vert, gingembre frais, sirop de basilic, ginger ale

Kraken Mojito 12,3
Rhum Kraken, citron vert, menthe fraîche, trait d'eau gazeuse, angostura

Our MiTo 10
Vermouth dry, Campari, zeste de pamplemousse, Italicus (liqueur de bergamote)

Stay Tropical 11,3
Rhum infusé, batida coco, fruit de la passion, citron vert, gingembre

Analcolici



Virgin Mojito pêche 8
Purée de pêche blanche, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

Rosie 8
Jus de pamplemousse, citron vert, sirop de romarin, Fever Tree Elderflower

Virgin Spritz 7
Jus d'orange, bitter, eau gazeuse

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.

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), méticuleusement sélectionnés chez les meilleurs producteurs locaux.

Sfizi



Bruschetta 14

Pain maison toasté à l'ail, tomates datterino rouge, huile d'olive extra vierge biologique, stracciatella, roquette et Basilic.

Tagliere misto 20

Planche de charcuteries et fromages DOP et focaccia maison.

Vellutata di zucca et Burrata 15

Non Solo Pizze

Carpaccio di manzo 19

Carpaccio de bœuf Angus, tomates datterino rouge, roquette, huile d'olive extra vierge BIO et stracciatella.

Vitello tonnato 21

Fines tranches de veau cuites à basse température, sauce tonnata maison et poudre des câpres.

Insalate



Caprese 17

Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates datterino, roquette, origan.

Campagnola 19

Burrata des Pouilles, salade mixte jambon de Parme DOP tomates datterino rouge, olives, roquette, origan.

Tonno 18

Salade mixte, tomates datterino rouge, olives, filets de thon de Cetara.

Pizze



1 ◉▽
Margherita 12,5

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

1' ◉▽
Margherita fumée 13,5

Tomate bio, provola fumée d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic, poivre noir.

2 ▽
Tre Pomodori 13,5

Tomate San Marzano DOP, Tomate du Piennolo DOP, Tomate de Corbara, parfum d'ail, origan et basilic.

3 ◉
MariMito 17,5

Tomate San Marzano DOP, Tomate du Piennolo DOP, Tomate de Corbara, parfum d'ail, origan et basilic., filets d'anchois de Cetara et creme de stracciatella.

5' ◉
Nduja e olive 17

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga, olives taggiasche, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

6 ◉
Bufala e Crudo 19

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru de Parme affiné 24 mois Eli prosciutti, basilic, poivre noir.

8 ◉▽
Stracciatella e Pistacchio 18

Stracciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates cerises jaunes, pistaches concassées de Bronte et basilic.

11 ◉
Cheesy ! 17

Provola fumée, gorgonzola, cacioricotta fumé parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP et basilic.

13 ◉
Carciofi e Speck 19

Crème d'artichaut, mozzarella fleur de lait d'Agerola, Speck Trentino Tito, robiola, basilic et poivre noir.

14 ◉
Radicchio e gorgonzola 17

mozzarella fleur de lait d'Agerola, Radicchio tardivo, gorgonzola, réduction de vin rouge parmesan Reggiano affiné 24 mois.

18 ◉
Prosciutto cotto di Culatello 17,5

Tomate San Marzano DOP, Prosciutto cotto Branchi A.Q., provola d'Agerola, basilic et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

25 ◉
Tonno e cipolla 19

mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates datterino rouges rôties, filets de thon de Cetara, Cipolla di Tropea marinée, crème de persil et poudre des câpres.

Pizze



35

Patatosa

Provola d'Agerola, chaire à saucisse au poivre noire, pomme de terre Silane au romarin, fondue de gorgonzola, basilic parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP et poivre noir.

o

18

40

La Tartufata

Crème de ricotta de vache a la truffe noir, mozzarella fleur de lait d'Agerola, artichauts marinés aux zeste de citron d' Amalfi, copeaux de fromage a la truffe, basilic et poivre noir .

ov

22

Dolci



Tiramisu	9
Panna cotta aux crème de marrons	9
Panna cotta à la confiture de clementines	9
Cheesecake au citron	9
Mousse au chocolat et noisettes	9

Digestivi



Limoncello	9,5
Amaretto	9,5
Grappa bianca	9,5
Grappa gialla	9,5
Chartreuse verte	9,5
Sambuca	8,5
Espresso martini	10

Bianchi



V P BTL

Trebi 5,5 19 28
 Abruzzo
 Trebbiano
 Léger et harmonieux

Le Rime 6 20 30
 Banfi, Toscana
 Chardonnay, pinot gris
 Floral avec une pointe de fraîcheur

Sauvignon «Prestige» - - 32
 San Simone, Friulli
 Sauvignon
 Belle mineralité, vif et frais

Grillo Sulle Buccce ☒ Biologique - - 38
 Valdibella Sicilia IGT
 Grillo
 Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques

Reserve della Contessa ☒ Biodynamique - - 50
 Manincor Terlano Alto Adige DOC
 Pinot blanc, chardonnay, sauvignon blanc
 Notes abricot, pomme et pointe de sauge

Rosati



V P BTL

Cantina Orsogna 7 27 36
 Abruzzo
 Babalu Pinot Grigio Igt 2021 biodynamie
 Frais, minéral, floral, fruité à pulpe jaune

Bollicine



V BTL

Prosecco brut DOC 6,5 32
 Ca di Pietra, Treviso
 Prosecco, fruité et léger

Rossi



V P BTL

Cantina Orsogna - Lunaria Coste di Moro Montepulciano 2018 Montepulciano D'Abruzzo DOC 100% Intense et équilibré, un nez intense de réglisse noir, notes de tabac et cacao.	7	27	36
Vino Lauria - Zio Paolo Nero d'Avola 2020 Sicilia Mûres et myrtilles, poivre noir et tabac blond	7	27	36
Il Farneto - Giandon 2021 vin nature Emilia Romagna Marzemino, malbo gentile, lambrusco Fruits rouges et prune, frais avec une belle structure	6,5	-	32
La Calla ☒ Biologique Vigne Nostrane, Sicilia DOC Nero d'Avola Tanins fondus, notes de fruits mûrs	-	-	37
Amastuola ☒ Biologique Puglia Primitivo Intense, note de fruits des bois et cannelle	-	-	42
Cà Fiui ☒ Biodynamique Valpolicella DOC, Veneto Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara Epicé et fruité	-	-	43
Barbera d'Alba superior DOC Cascina Adelaide, Piemonte Barbera Notes florales, vanille, vif et rond	-	-	49
Reserve del Conte ☒ Biologique Manincor Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT Lagrein, merlot, cabernet franc Tanins fondus, notes de poivre et chocolat	-	-	52
Casanova di Neri Rosso di Montalcino DOC, Toscane Sangiovese, colorino Structuré, vif, note de violette, élevé en fut de chêne	-	-	60
La Civettaja ☒ Biologique Vincenzo Tommasi Toscana IGT Pinot noir Élégant et structuré, notes mentholées et cerise	-	-	70
Barolo «Fossati» DOCG Cascina Adelaide, Toscane Nebbiolo Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus	-	-	80