

Bianchi



Trebi Abruzzo DOC Trebiano Structuré et aromatique.	6	30
San Simone Friulli Sauvignon «Prestige» Belle mineralité, vif et frais	7	35
Centine Banfi, Toscana Sauvignon, chardonnay, pinot gris Équilibré, fruité, note de poire, abricot, citron.	7,3	37
Grillo Sulle Bucce Biologique Sicilia IGT Valdiabella Grillo Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques.		38
La Raia Biodynamie Gavi Cortese Minéral, fruité et notes de fines herbes.		42
Reserve della Contessa Biodynamique Manincor Terlan Alto Adige DOC Pinot blanc, chardonnay, sauvignon blanc Notes abricot, pomme et pointe de sauge.		50

Bollicine



Prosecco Brut DOC Ca di Pietra, Treviso Prosecco, léger et fruité	7	35
Bruno Paillard Extra Brut Champagne - chardonnay, pinot meunier et pinot noir Saveurs agrumes, amandes, pain grillé		80

Rosati



Cnantina Orsogna Abruzzo Babalu Pinot Grigio Igt 2021 biodynamie Frais, minéral, floral, fruité à pulpe jaune ays d'Oc IGP	7	36
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----

Rossi



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	36
Vino Lauria - Zio Paolo 2020 Nero d'Avola Sicilia Mûres et myrtilles, poivre noir et tabac blond.	7	36
Amastuola Lamarossa Primitivo Puglia Intense, notes de fruits des bois et canelle.	8	42
Col del Mondo Montepulciano d'Abruzzo Montepulciano Corsé, notes de mûres et prunes.		42
Mongrana Biodynamique et biologique Querciabella, Toscane Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon Rond, notes de cerises et prune, pointe d'épice.		42
Cà Fiui Biodynamique Valpolicella DOC, Veneto Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara Fruité avec des notes d'épices.		43
Barbera d'Alba Superiore DOC Cascina Adelaide, Piemonte Barbera Vif et rond, notes florales.		49
Reserve del Conte Biologique Manincor, Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT Lagrein, merlot, cabernet franc Tanins fondus, note de poivre et chocolat.		52
Chianti Classico Querciabella, Toscane Sangiovese Notes de violette, de baies de genièvre, fruits rouge avec des tanins fins.		52
Aska Bolgheri Toscane Cabernet sauvignon, cabernet franc Tanins charnus, note de fruits rouge, d'épices.		58
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

mito
milano — torino

Spritz



Aperol Spritz Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse.	10
Hugo Spritz Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, citron vert, trait d'eau gazeuse.	11
Basilic Spritz Martini blc, citron vert, basilic frais, sirop de concombre, prosecco, trait d'eau gazeuse.	11

Gin Tonic



Bulldog Fleurs d'hibiscus, fruits rouges, Fever Tree Elderflower.	12
Hendricks Concombre, poivre noir du moulin, Fever Tree Indian Tonic.	12
Tanqueray Orange séchée, baies de genièvre, Fever Tree Mediterranean.	12
Virunga Citron vert séché, feuilles de basilic, Fever Tree Mediterranean Virunga soutient l'action du Dian Fossey Gorilla Fund.	13

Analcolici



Virgin Mojito Jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, ginger ale.	8,5
It's Not a Real One Gin 0*, Fever Tree Tonic (au choix).	8,5

Dolce & Amaro Purée de mûres et myrtilles, jus de pamplemousse rose, sucre, citron vert, Ginger beer.	8,5
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Classici



Bellini Prosecco, jus de pêche blanche.	9
Negroni Vermouth, Campari, gin.	12
Moscow Mule Vodka, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer.	12
Gin Gin Mule Gin, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer.	12
Espresso Martini Liqueur de café, vodka, expresso, sucre de canne.	12

Signature



Malfyoso Malfy gin, citron vert, gingembre frais, sirop de basilic, ginger ale.	13
Our MiTo Vermouth dry, Campari, pamplemousse, Italicus.	13

Bibite



Chaudfontaine plate 50cl	5,5
Chaudfontaine gazeuse 50cl	5,5
Coca Cola, Coca Zero	3,5
Jus de pomme bio (100% pur jus)	4
Jus d'orange bio (100% pur jus)	4
Aranciata, Limonata	3,8
Ice Tea	3,5
Fever Tree (tonic)	4
Fever Tree (ginger ale, gingerbeer)	4

Birre



Vedett 33cl	4,5
Vedett White 33cl	5
Vedett Ipa 33cl	5
Duvel 33cl	5,5
Stella 0%	3,5

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

Antipasti



Gazpacho di Verdure 17

Gazpacho de légumes et tarallo émiétté aux amandes.

Bruschetta 17

Fresa (pain intégral), mozzarella de bufflone, tomates datterini, oignon rouge mariné et crumble d'olive noire.

+ Prosciutto di Parma + 3,5
+ Thon +3,5

Giardino di verdure 18

Mix de légumes de saison servis avec une crème de choux fleur, huile d'olive fumée et sel intégral

Vitello Tonnato (entrée) 16

Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce à base de thon, anchois, câpres, citron, oeufs et thym frais.

Non Solo Pasta



1980 insalata 18

Salade laitue, scampis, maïs, céleri et sauce cocktail

Vitello Tonnato (plat) 21

Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce à base de thon, anchois, câpres, citron, oeufs et thym frais.

Insalata Campagnola 17

Mozzarella de bufflone, tomates cerises jaunes, roquette, olives, tomates séchées, artichauts et huile d'olive extra vierge BIO.

+ Prosciutto di Parma + 3,5
+ Thon +3,5

Notre liste d'allergènes est disponible sur demande.

Pizze



1 o▽

Margherita 12,5
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic.

1' o▽

Margherita Fumée 13,5
Tomate bio, provola fumée d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic, poivre noir.

5 o

N'duja 17
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga,, olives de Leccin, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

6 o

Bufala e Crudo 18
Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflone de Campanie, jambon cru San Daniele affiné 24 mois, basilic, poivre noir.

8 o▽

Stracciatella e Pistacchio 17
Stracciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, crème de tomates cerises jaunes, pistaches de Bronte et basilic.

9 o

Diavola 18
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, spianata Calabrese et basilic.

10 o

Stromboli 18
Mozzarella fleur de lait d'Agerola, salsiccia, oignon rouge, spianata Calabrese, crumble d'olive noire et tarallo émiétté.

11 o▽

Cheesy ! 17
Mozzarella fleur de lait d'Agerola, gorgonzola, fontina, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP et basilic.

15 o

Capricciosa 18
Mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomate San Marzano DOP, champignons, jambon cuit, olives et artichauts.

18 o

Prosciutto Cotto 17
Tomate San Marzano DOP,, jambon cuit, provola fumée d'Agerola, basilic et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

33 o

La Scarpetta 18.
Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflone de Campanie et basilic.

40 o

La New Tartufata 22
Sauce tartufata, mozzarella fleur de lait d'Agerola, noix, champignons, burrata et dés de prosciutto crudo marinés.

o Rouge o Blanche ▽ Végétarienne

Paste



Chaque jour, en plus de nos classiques, des suggestions selon les produits de saison et les envies du chef.

Rigatoni alla Norcina 24

Rigatoni aux champignons, chaire à saucisse, tartufata et pecorino.

Gnocchi Stracciatella e Pistacchio 20

Gnocchi au pesto de pistache de Bronte, stracciatella Pugliese et tomates cerises jaunes.

Agnolotti al Ragù 23

Agnoloti Piemontais au ragout de tomate, porc et veau.

Spaghettone alla Caruso 23

Papillote de pâtes sauce tomatée aux fruits de mer (palourdes, moules poule et scampis.)

Paccheri Norma di Mare 21

Paccheri sauce tomatée aux aubergines frites, espadon et stracciatella fumée.

Secondi piatti



Scaloppina di Vitello 27

Escalope de veau au vin blanc et jus de cuisson avec pommes de terre sautées.

Involtini di Pesce Spada 28

Roulades d'espadon en panure de pistache et salade composée de fenouil et orange.

Dolci



Bunet al cioccolato e Amaretto 10

Tiramisù 10

Affogato al caffè 9

Brioche ai frutti rossi e gelato 10