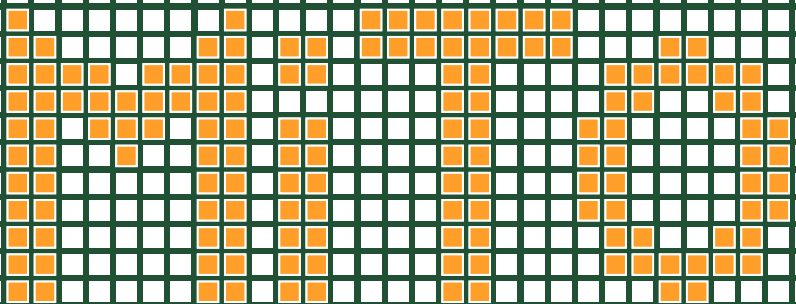


U n m i x i n s o l i t o

P i z z a e C o c k t a i l



Sfizi

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



Mozzarella di Bufala

8,5

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

Stracciatella e pomodorini

9,5

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

Bruschetta caprese

9

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

Polpette di carne

9 / 14

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

Uccelelli

9 / 14

Quadrello di Bufala, Pancetta arrotolata di maialino nero
3 pièces / 5 pièces

Tagliere con focaccia alla Romana

17 / 30

Planche mixte charcuteries et fromages accompagnée de focaccia romaine
2 personnes / 4 personnes

Non solo pizze



Insalata di Parma

16

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

Insalata Caprese

15

Mélange croquant, mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates cerises, origan, huile d'olive extra-vierge biologique, poivre noir

Ravioli a scelta

16

- Parmesan
- Épinards & ricotta

Pizze

Une pizza authentique et savoureuse

Une pizza gourmet 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. 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.



1 ● ▾

Margherita 13

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, basilico

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, basilic

5 🔥 ○

N'Duja 16

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

Bufala fondue, Pancetta de cochon noir de Caserte, marmelade de N'Duja faite maison, basilic

8 ○ ▾

Straciatella e Pistacchio 18

Straciatella, fior di latte d'Agerola, pomodorini, granella di pistacchio e basilico

Straciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates cerises, pistaches concassées et basilic

3 ● ▾

Parmigiana 16

Pomodoro San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, melanzane, parmigiano, basilico

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, aubergines, parmesan, basilic

6 ●

Bufala e Crudo 18

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo San Daniele stagionato 18 mesi, basilico e pepe nero

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru San Daniele affiné 18 mois, basilic, poivre noir

9 ○

Pancetta e Ricotta 18

Crema di ricotta, pancetta di maialino nero di Caserta, pinoli, fior di latte d'Agerola, basilico e pepe nero

Crème de ricotta, pancetta de cochon noir de Caserte, pignons de pin, mozzarella fleur de lait d'Agerola, basilic et poivre noir

11 ●

La Mari MiTo 13

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

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

17 ●

Tonno 16

Pomodoro San Marzano DOP, Tonno, Olive Taggiasche, origano

Tomates San Marzano DOP, thon, olives Taggiasca, origan

25 ○

Pazzesca 18

Mozzarella di bufala campana affumicata, porchetta, cipolle caramellate

Mozzarella di bufala fumée de Campanie, charcuterie de cochon de lait, oignons caramélisés

30 ●

Calzone classico 17

Mozzarella di bufala, Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto crudo di Culatello, parmigiano, basilico

Mozzarella di bufala, tomates San Marzano DOP, jambon cru de Culatello, parmesan, basilic

15 ○

Speck e brie 17

Mozzarella di bufala di campana, brie, speck, basilico

Mozzarella de bufflonne de Campanie, brie, speck, basilic

18 ●

Prosciutto cotto di Culatello 17

Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto di Culatello, provola fumée d'Agerola, basilico

Tomates San Marzano DOP, jambon cuit de Culatello, provola fumée d'Agerola, basilic

28 ▽

La caciara Calzone 17

Pesto di Zucchine, pomodorino rossi, fior di latte di Agerola, cacio ricotta, basilico

Pesto de courgettes, tomates cerises rouges, mozzarella fleur de lait d'Agerola, ricotta, basilic

Salade verte en supplément 3

● rouge ○ blanche ▾ végétarienne

31

Mortazza

18

Stracciatella, fior di latte di Agerola, mortadella, pistacchio e basilico

Stracciatella, fleur de lait d'Agerola, mortadelle, pistaches et basilic

66

Diavola

17

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola, Salame piccante, basilico

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

35

La Spacchiosa

16

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana affumicata, funghi, peperoni e pepe nero

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

Dolci

Tiramisù

8,5

Au café et sans alcool

Pizza Nutella

11

Pizza au Nutella

Panna Cotta vaniglia

8,5

Panna Cotta à la vanille, coulis de fruits rouges



Analccoli Cocktails



20 cl

Floreal

8

Martini Floreale, citron vert, orgeat, ginger beer

Italian Detox

8

Martini Vibrante, citron vert, sirop de gingembre, jus de goyave, méditerranéen tonic

Cocktails



20 cl

Mojito Spritz

9,5

Rhum ambré Bacardi Anejo, citron vert, menthe, sucre de canne, Prosecco Martini, eau gazeuse

Lemon Spritz

9,5

Gin Bombay lemon, jus de citron, Prosecco, eau gazeuse et menthe

Negroni Classic

9,5

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

Pornstar Martini

9,5

Vodka, jus de fruits de la passion, jus de citron et sirop de vanille

Gimber Mule

10

Gin Hendricks, Gimber, ginger beer

Spritz the road Jack

9,5

Martini Riserva Bitter, Martini Fiero, Bitter pamplemousse, Prosecco Martini, eau gazeuse

St-Germain Spritz

9,5

St-Germain, Prosecco Martini, sirop de lavande, lavande fraîche, eau gazeuse

Bellini Spritz

9,5

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

Classic Mojito

9,5

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe et jus de citron et sucre de canne

Espresso Martini

9,5

Vodka, liqueur de café et café

Gamme Calcarius



1 l

AU LITRE - à la bouteille uniquement

Calcarius Falanghina Orange

42

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.

Calcarius Puglia Rosso

39

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 tanin net qui ravit le palais en laissant un souvenir clair de la mer.

Calcarius Puglia Bianco

39

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

39

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.

Vini Rossi



DOP Piceno	5	10	20	29
DOC Valpolicella Ripasso	8	16	32	45
DOCG Chianti	7	14	28	39
Falia Rosso	6	12	24	35
DOC Montepulciano d'Abruzzo	7	14	28	39
DOC Nero d'Avola	6	12	24	35
DOC Cannonau	7	14	28	39

Vini Rosati



L'Auratae	5,5	11	22	32
Côtes de Provence, La Maurette	6	12	24	35
	magnum - 1,5L		59	

Vini Bianchi



DOC Pinot Grigio	6	12	24	35
DOC Soave Classico	4,5	9	18	26
IGT Verdeca	5,5	11	22	32
IGT Il Pumo Sauvignon-Malvasia	4,5	9	18	26

Bollicine



Prosecco Rosé	7	-	-	39
DOC Prosecco Treviso Brut	6,5	-	-	34
Moscato Rosé	6	-	-	31
DOCG Moscato d'Asti	6	-	-	31
IGT Lambrusco	5,5	11	22	29

Caffé e bevande calde

Ristretto	2,5	Doppio espresso	3,5
Espresso	2,5	Cappuccino	3,5
Caffé	2,5	Thé Kusmi Tea au choix	3,8
Decaffeinato	3	Infusi Love organic	4

Bibite

San Pellegrino Frizzante 50 cl	4,5	Fuze Tea 25 cl	3,5
Ferrarelle Frizzante 75 cl	6,7	Limonade Liness 33 cl	3,5
Acqua Panna Naturale 75 cl	5,7	Jus de fruits Pago 20 cl	4
Coca-Cola 33 cl	3,5	Three Cents Artisanal 20 cl	4
Coca-Cola Zero 33 cl	3,5	(Tonic Water, Aegean Tonic, Lemon Tonic, Ginger Beer)	

Birre 25 cl 50 cl

MiTo blonde 5°	3,5	5
MiTo blanche 4,7°	4	7,5
Menabrea 4,8°	4,5	8
Vedett IPA 6°	5	9

Digestivi 4 cl

Limoncello di Sarrento 8 Piemme	8	Grappa gialla 8 Piave	8
Amaretto 8 Luxardo	8	Italicus 8 Piemonte	8
Grappa bianca 8 Piave	8		

Rhums 4 cl

Est a Nor	10
Neo	15

Whiskies 4 cl

Aberlour	8
Jameson	8
Jack Daniel's	8
Glass House	10
Tullamor	10
Arran	14
D'un verre printanier	14
Buileit bourbon	14

Gins



4 cl

Beefeater 24	7
Tanqueray 10	7
Bombay East	7
Gin Rosa	9,5
Wackes printemps	9,5
Wackes Hiver	9,5
Citadelle	9,5
Hendricks	9,5
Bombay Bramble	9,5
Bleu de Limoges	12
Morris dry gin	12
Scapegrace	12
Oxley	12
Bombay Sta	12
Plymouth	12

Accompagnez votre gin d'un tonic de la gamme Fever-Tree

(Tonic Water, Mediterranean Tonic, Ginger Beer)

4

Prix nets, exprimés en euros - service compris

La liste des allergènes est disponible auprès du personnel

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

Merci !

Après avoir saisi le service la direction de notre établissement et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 1 mois, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées figurent ci-après :

Adresse postale : Médiation Tourisme et Voyage
- BP 80 303 75 823 - Paris Cedex 17

Site internet : www.mtv.travel

- Milano Torino -

8 place d'Austerlitz - 67000 Strasbourg
03 88 23 85 32 - www.milanotorino.eu

