

Bianchi



Trebi Abruzzo DOC Trebiano Structuré et aromatique.	6,5	33
San Simone Friulli Sauvignon «Prestige» Belle mineralité, vif et frais.	7	36
Centine Banfi, Toscana Sauvignon, chardonnay, pinot gris Équilibré, fruité, note de poire, abricot, citron.	7,5	39
Grillo Sulle Bucce Biologique Sicilia IGT Valdibella Grillo Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques.	40	
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.	8	40
Bruno Paillard Extra Brut Champagne - chardonnay, pinot meunier et pinot noir Saveurs agrumes, amandes, pain grillé.	80	

Rosati



Cantina Orsogna Abruzzo Babalù Pinot Grigio Igt 2021 biodynamie Frais, minéral, floral, fruité à pulpe jaune.	7	36
Paradis - Domaine Preignes Le Vieux Pays d'Oc IGP Grenache Frais, minéral, notes de rose et pamplemousse	6,5	33

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.	7,5	39
Babalù Terre di Chieti 2023 Primitivo Puglia Intense, notes de fruits des bois et cannelle.	8	42
Col del Mondo Montepulciano d'Abruzzo Montepulciano Corsé, notes de mûres et prunes.	43	
Mongrana Biodynamique et biologique Querciabella, Toscane Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon Rond, notes de cerises et prune, pointe d'épice.	43	
Cà Fiui Biodynamique Valpolicella DOC, Veneto Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara Fruité avec des notes d'épices.	45	
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.	12,5
Hendricks Concombre, poivre noir du moulin, Fever Tree Indian Tonic.	12,5
Tanqueray Orange séchée, baies de genièvre, Fever Tree Mediterranean.	12,5
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* Seedlip, 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
Espresso Martini Liqueur de café, vodka, espresso, sucre de canne.	12

Signature



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

Bibite



Chaufontaine plate 50cl	5,9
Chaufontaine gazeuse 50cl	5,9
Coca Cola, Coca Zero	3,5
Jus de pomme (100% pur jus)	4
Jus d'orange (100% pur jus)	4
Aranciata, Limonata	3,8
Ice Tea	3,5
Fever Tree (tonic)	4
Fever Tree (ginger ale, gingerbeer)	4
Crodino	4

Birre



Vedett 33cl	5
Vedett White 33cl	5,5
Vedett Ipa 33cl	5,5
Duvel 33cl	6
Stella 0%	4,5

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

Antipasti



Uccelletti Provola e Speck 18

Provola fumée servie tiède et speck de chez Tito.

Bruschetta 19

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 cuits, 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 et oeufs.

Stacciatella e Mortadella 22

Paninis aromatisés, accompagnés de mortadelle, stracciatella et pistaches fraîches de Bronte.

Non Solo Pasta



Caprese 17

Mozzarella de bufflone Campana, tomates datterini, origan, basilic huile d'olive extra vierge BIO..

Campagnola 18

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

Vitello Tonnato (plat) 19

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

Carpaccio di Manzo 19

Carpaccio de bœuf DOP, crème de gorgonzola, salade trevise et noix.

Pizze



1 13,5

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

1' 14,5

Margherita Fumée
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic, poivre noir.

5 18

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

6 20

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

8 18

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

9 19

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

10 18

Padulese
Tomate San Marzano DOP, provola fumée, ricota fraîche de bufflone et poivre.

12 20

Bufala Cheesy
Mozzarella fleur de lait d'Agerola, provola fumée, fromage bleu de bufflone et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

15 19

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

18 18

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

33 19

La Campagnola
Crème d'artichauts, mozzarella fleur de lait d'Agerola, oignons rouges, champignons et crumble d'olives noires.

40 22

La Tartufata
Crème de truffe, mozzarella fleur de lait d'Agerola, dés de jambon cru mariné, pecorino à la truffe noire et roquette.

○ Rouge ○ Blanche ▽ Végétarienne

Paste



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

Tagliatelle Tartufata 24

Tagliatelle à la sauce tartufata, guanciale et pecorino.

Spaghetti Pistacchio 20

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

Lasagne alla Emiliana 22

Lasagnes au ragout de tomate (porc et veau), béchamel et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

Linguine Vongole 23

Linguine aux palourdes, tomates cerises, ail et persil.

Fusilli Calabresi 22

Fusilli, crème de N'duja, saucisse, oignons croquants de Tropea et cèpes.

Tortelli Ricotta e Spinaci 20

Tortelli farcis à la ricotta et épinards, sauce aux trois tomates.

Secondi piatti



Entrecôte di Manzo e Porcini 28

Entrecôte de boeuf grillée, sauce aux cèpes et pommes de terre rôties au four.

Dolci



Cannolo Siciliano con crema di ricotta e pistacchio 10

Tiramisù 10

Affogato al caffè 9

Brioche Siciliana crema di pistacchio e gelato 10

Babba al rum crema al limone e amarene 10