

## Bianchi



Le Due Terre 6,5 24 30  
Grillo  
Notes d'herbes aromatiques, de fruits du verger, belle mineralité.

Hans Rottensteiner Kitz 7,5 30 38  
Sauvignon IGT Bianco Alto Adige  
Notes de miel et d'agrumes.

La Morandina 7,5 30 38  
Chardonnay Langhe Doc  
Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques

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

## Rosati



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

## Bollicine



Prosecco brut DOC Ca di Pietra 6 32  
Treviso  
Notes de fruits frais et de fleurs sauvages.

Ila Costiera Frizzante Bianco - - 32  
Note de fleurs de sureau.

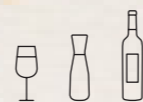
I Farneto Rosso Frizzante - - 32  
Lambrusco  
Note de fruits rouges, belle mineralité.

## Orange wine



Vino lauria 36  
solarte Zibibbo Macerato  
Notes de rose et d'amande.

## Rossi



Cantina Orsogna - Lunaria Coste di Moro Montepulciano 2018 7 27 36  
Montepulciano D'Abruzzo DOC 100%  
Intense et équilibré, un nez intense de réglisse noir, notes de tabac et cacao.

Vino Lauria - Zio Paolo 2020 7 27 36  
Nero d'Avola Sicilia  
Mûres et myrtilles, poivre noir et tabac blond.

Il Farneto Giandon vin nature 6,5 24 30  
Emilia Romagna Marzemino, malbo gentile, lambrusco  
Fruits rouges et prune, frais avec une belle structure.

La Calla Biologique - - 37  
Vigne Nostrane, Sicilia DOC Nero d'Avola  
ITanins fondus, notes de fruits mûrs.

Amastuola Biologique - - 43  
Puglia Primitivo  
Intense, note de fruits des bois et cannelle.

Cà Fiui Biodynamique - - 43  
Valpolicella DOC, Veneto (Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara)  
Epicé et fruité.

Barbera d'Alba superior DOC - - 49  
Cascina Adelaide, Piemonte (Barbera)  
Notes florales, vanille, vif et rond.

Reserve del Conte Biologique - - 52  
Manincor Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT (Lagrein, merlot, cabernet franc)  
Tanins fondus, notes de poivre et chocolat.

Casanova di Neri - - 60  
Rosso di Montalcino DOC, Toscane (Sangiovese, colorino)  
Structuré, vif, note de violette, élevé en fut de chêne.

La Civettaja Biologique - - 70  
Vincenzo Tommasi Toscana IGT (Pinot noir)  
Élégant et structuré, notes mentholées et cerise.

Barolo «Fossati» DOCG - - 80  
Cascina Adelaide, Toscane (Nebbiolo)  
Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus.

## Digestivi



Limoncello 8  
Amaro Averna, Amaro del Capo 8  
Sambuca 8  
Grapopa bianca 8  
Frangelico 8  
Amaretto Disaronno 8  
Chartreuse jaune, verte 8

mito  
milano — torino

## Spritz



Aperol Spritz 10  
Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse

Hugo Spritz 11  
Liqueur de sureau, menthe fraiche, prosecco, citron vert, trait d'eau gazeuse

Torino Spritz 11,5  
Vermouth blanc, citron vert, frangelico, sirop poire et cannelle, tonic et prosecco

## Gin Tonic

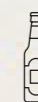


Bulldog 12,5  
Fleurs d'hibiscus, fruits rouges, Fever Tree Elderflower

Hendricks 12,5  
Concombre, poivre noir du moulin, Fever Tree Indian Tonic

Tanqueray 12,5  
Tranche d'orange séchée, baies de genièvre, Fever Tree Mediterranean

## Birre



Stella 30cl (fût) 4  
Goose IPA 25cl (fût) 5  
Hoegaerden blanche 25cl (fût) 4  
Triple Karmeliet 25cl (fût) 5  
Kwak rouge 25cl (fût) 4,5  
Victoria 33cl (fût) 5  
Lefte blonde, brune 33cl 5  
Zinnebir 33cl 5,5  
Tarassboulba 33cl 5,5  
Jambe de bois 33cl 5,5  
Stella 0% 4

## Bibite



San Pellegrino, Panna 50cl 5,5  
Chaudfontaine gazeuse, plate 50cl 5,5  
Coca Cola, Coca Zero 4  
Jus de pomme, orange (100% pur jus) 4  
Aranciata, Limonata (San Pellegrino) 4  
Fuze Tea citron 4  
Fever Tree (Indian, Mediterranean, Elderflower, Ginger ale, Gingerbeer) 4

## Classici



Bellini 9  
Prosecco, jus de pêche

Moscow Mule 12,5  
Vodka, jus de citron, sucre de canne, menthe fraiche, ginger beer

Espresso Martini 13  
Liqueur de café, vodka, expresso, sucre de canne

## Signature



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

Tropical Sour 13,5  
Jus de kiwi, cordial, vodka, citron vert, sirop de vanille et blanc d'oeuf

Winter Choco 13,5  
Khalua, whisky bourbon, sirop de mandarine, cointreau

Smoked Negroni 13,5  
Vermouth, Campari, gin fumé au café

## Analcolici



Virgin Mojito Pesca 8,5  
Jus de pêche, eau gazeuse, citron vert, menthe fraiche

Pink Pearl 9  
Jus de pamplemousse, cordial, sirop vanille, hibiscus, poudre de gingembre, elderflower

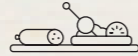
## Caldo



Caffe, Espresso, Ristretto 2,80  
Deca, Espresso deca 3  
Espresso macchiato 3  
Doppio espresso 4  
Cappuccino, Latte macchiato 4  
Thés, Infusions 4  
Thé menthe fraiche 5  
Irish/Italian coffee 12

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

## Sfizi



Crema di zucca e burrata 14

Crème de potiron, tomates datterini rôties, crumble d'olives noires et burrata.

Bruschette 15

Pains maison toastés à l'ail, stracciatella des Pouilles, tomates datterini, huile d'olive extra vierge Bio et basilic frais.

Parma e formaggio 17

Planche de jambon de Parme 24 mois et fromage de saison servi avec une focaccia maison.

Salmone marinato 16

Carpaccio de saumon mariné aux agrumes, feuilles de bettes, crème de stracciatella et réduction de bettrave.

## Non Solo Pasta



Carpaccio di manzo 19

Carne salada de bœuf, roquette, tomates, copeaux de grana padano, huile d'olive extra vierge bio, poivre noir.

Caprese 17

Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates datterini, roquette, origan, huile d'olive extra vierge bio.

Insalata di tonno 19

Mesclun, tomates datterini, olives noires, mozzarella de bufflonne de Campanie, filets de thon, huile d'olive extra vierge bio.

Vitello tonnato 20

Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce au thon, thym frais, huile d'olive extra vierge bio.

## Secondi piatti



Tagliata di manzo 26


Tagliata de boeuf accompagnée de pomme de terre au romarin et roquette.

Tagliata di tonno 30

Tagliata de thon rouge accompagnée d'épinards sautés et tomates datterini.


## Pizze



1 


Margherita 13

Tomate San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, grana padano DOP, basilic.

1' 

Margherita fumée 14

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, basilic, poivre noir.

5 

N'duja 17

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, grana padano.

6 


Bufala e Crudo 19

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru de Parme, basilic, poivre noir.

7 


Vegana 17

Crème de potiron, pleurotes, olives, roquette, oignons rouges marinés.

7' 


Finta vegana 19

Crème de potiron, pleurotes, olives, roquette, oignons rouges marinés, crème de stracciatella des Pouilles.

8 


Stracciatella e Pistacchio 18

Stracciatella des Pouilles, fior di latte d'Agerola, tomates datterini jaunes, basilic, poivre noir et grains de pistache.

9 


Porchetta e bietole 17,5

Bettes, provola fumée d'Agerola, porchetta d'ArICCia, tomates datterini, crumble de olives, basilics.

10 

Salsiccia e zucca 18

Crème de potiron, saucisse, pomme de terre au romarin, fior di latte d'Agerola, pecorino sardo, basilic.

11 


Marinara Mito 17,5

Tomate San Marzano DOP, tomates du Piennolo DOP, filets d'anchois de Cetara, stracciatella des Pouilles, origan, huile à l'ail.

13 


Capocollo 18

Crème de tomates jaunes, fior di latte d'Agerola, olives noires, capocollo, crème de stracciatella, basilic.

14 

Cheesy! 17

Fior di latte d'Agerola, provola fumée d'Agerola, grana padano, fondue de gorgonzola, pecorino sardo, basilic.

18 

Prosciutto cotto 17,5

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, jambon cuit de Culatello, grana padano, basilic.

23 

Popeye 17

Fior di latte d'Agerola, tomates del piennolo DOP, ricotta eux épinard et noix.

25 

Tonno e cipolla 19

Fior di latte d'Agerola, tomates datterini rôties, filets de thon, oignons rouges marinés, crème de persil, poudre de câpres.

## Pasta



Amatriciana 17

Rigatoni, sauce tomate San Marzano DOP, oignons rouges de Tropea, guanciale et pecorino sardo.

Vongole 20

Linguine, palourdes sautées à l'ail et au vin blanc, tomates datterini et persil.

Salsiccia e funghi 20

Pappardelle, sauce béchamel au parmesan et truffe, saucisse et pleurotes.

Zucca e speck 19

Gnocchi, crème de potiron, speck, tomates rôties et crème de stracciatella.

## Dolci




Panna cotta et crème de châtaigne. 9

Tiramisù. 9

Affogato au café. 7

Genoise, crème de mascarpone et coulis de clémentine. 9

Moelleux au chocolat fondant et glace vanille. 10

39 

Spianata e radicchio 18

Crème de radicchio Treviso, fior di latte d'Agerola, spianata piquante, pleurotes, fondue de gorgonzola, basilic.

40 

La Tartufata 21

Béchamel à la truffe, fior di latte d'Agerola, pleurotes, roquette, copeaux de fromage à la truffe, huile à la truffe.

Gorgonzola e pere 20

Ravioli farcis au gorgonzola, fondue de gorgonzola, poires caramélisées à la cannelle, noix, réduction de celeri vert.

Stracciatella e pistacchio 18,5

Spaghetti, pesto de pistache de Bronte DOP, stracciatella, tomates et grains de pistache.

Ricotta e spinaci 17

Cannelloni ricotta, épinard, béchamel et Grana Padano gratiné au four.