

Bianchi



Trebi Abruzzo DOC Trebbiano 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 Valdigibella 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 Terlano 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
I Farneto Rosso Frizzante Lambrusco Note de fruits rouges, belle mineralité.	6,5	33

Rosati



Cantina Orsogna Abruzzo Babalu 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 D'Abruzzo DOC 100% Intense et équilibré, un nez intense de réglisse noir, notes de tabac et cacao.	7	36
Vino Lauria - Zio Paolo Nero d'Avola, Sicilia Mûres et myrtilles, poivre noir et tabac blond.	7,5	39
Babalu Terre di Chieti Primitivo, Puglia Intense, notes de fruits des bois et cannelle.	8	42
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.		43
Barbera d'Alba Superiore DOC Cascina Adelaide, Piemonte Barbera Vif et rond, notes florales.		45
Reserve del Conte Biologique Manincor, Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT Lagrein, merlot, cabernet franc Tanins fondus, note de poivre et chocolat.		49
Chianti Classico Querciabella, Toscane Sangiovese Notes de violette, de baies de genièvre, fruits rouge avec des tanins fins.		52
Casanova di Neri Rosso di Montalcino DOC, Toscane Sangiovese, Colorino Structuré, vif, note de violette, élevé en fut de chêne.		60
Barolo «Fossati» DOCG Cascina Adelaide, Toscane Nebbiolo Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus.		80

Orange wine



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

mito
milano — torino

Spritz



Aperol Spritz Aperol, prosecco brut DOC, tranche d'orange et trait d'eau gazeuse.	10
Hugo Spritz Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco brut DOC, citron vert et trait d'eau gazeuse.	11
Basil Spritz Vermouth dry, sirop de concombre, prosecco brut DOC, basilc frais et 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	13

Analcolici



Virgin Mojito Pesca Jus de citron vert, menthe fraîche, jus de pêche, eau pétillante.	8,5
It's Not a Real One Gin 0* Seedlip, Fever Tree Tonic (au choix).	9
Dolce & Amaro Purée de myrtilles, jus de pamplemousse rose, sucre, jus de citron vert, Ginger beer.	9

Classici



Bellini Prosecco Brut DOC, jus de pêche.	9
Negroni Vermouth, Campari, Gin Tanqueray.	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
TiMo Vodka infusée au thym, cordial, cointreau, Italicus, sirop de piment et blanc d'oëuf.	13

Bibite



Chaudfontaine plate 50cl	6
Chaudfontaine gazeuse 50cl	6
Coca Cola, Coca Zero	4
Jus de pomme (100% pur jus)	4
Jus d'orange (100% pur jus)	4
Aranciata, Limonata	4
Ice Tea	4
Fever Tree (tonic)	4
Fever Tree (ginger ale, gingerbeer)	4
Crodino	5

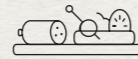
Birre



Vedett blonde 33cl	5
Vedett White 33cl	5
Vedett Ipa 33cl	5,5
Duvel 33cl	5,5
Poretti 4 Luppoli 33cl	5,5
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.

Sfizi



Giardino di Verdure 18

Légumes de saison cuits à l'huile d'olive fumée et sel intégral.

Vitello Tonnato 19

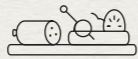
Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce à base de thon, anchois, câpres, citron et oeufs.

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

Antipasto Misto



Abbondante per 1 giusto per 2 28

- Légumes de saison cuits à l'huile d'olive fumée et sel intégral.
- Vitello tonnato.
- Bruschetta.
- Fromage et salaison du moment.

Insalate



Caprese 17

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

Campagnola 18

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

Cesar 19

Salade laitue, poitrine de poulet rôtie, copeaux de parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, croutons et sauce Cesar.

Carpaccio di Manzo DOP 19

Carne salada de bœuf DOP, roquette, copeaux de parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, huile d'olive extra vierge bio, poivre noir.

+ Prosciutto di Parma ou thon + 3,5

Notre liste d'allergènes est disponible sur demande.

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

Cacio che Spianata
Crème de brocoli sauvage, mozzarella fleur de lait d'Agerola, olives caiezzane, cacio spianata calabrese, oignon rouge caramélisé et filets de poivrons crusco.

10 18

Fiore di Roma
Provola fumée d'Agerola, ricotta, courgette jaune marinée à la menthe, pancetta, fleur de courgette et poudre d'anchois

12 20

Porcini e Speck
Mozzarella fleur de lait d'Agerola, cèpes sautés, speck Alto Adige DOP, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge.

15 19

Jaune Duja
Crème de tomates jaunes, n'duja de Spilinga, stracciatella Pugliese, ciboulette, graines de pavot et copeaux de parmesan.

18 18

Prosciutto Cotto
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, jambon fumé en fin de cuisson, basilic et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

33 19

Veg e Chips
Crème d'aubergine blanche de Francavilla aubergine frite, tomate tigrée DOP Chips de légumes croustillants et mozzarella vegan.

40 22

Dolomiti Trufle
Crème de truffe noire, mozzarella fleur de lait d'Agerola, roquette, pecorino aux truffes, carpaccio de bœuf mariné des Dolomites et caviar de balsamique.

⊙ Rouge ⊙ Blanche ▽ Végétarienne

Paste



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

Fettucine Porcini 23

Fettucine, cèpes sautés à l'ail, persil et huile d'olive extra vierge.

Spaghetti Pistacchio 20

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

Fettucine Ragù 21

Fettuccine "al vero ragù Emiliano" et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

Spaghettone N'duja 22

Spaghettone, crème de tomates cerises jaunes, n'duja, stracciatella et crumble d'olive noire.

Linguine Vongole 23

Linguine aux palourdes, tomates cerises, ail et persil.

Maniche Cime di Rapa 22

Mezze maniche, crème de brocoli sauvage et chapelure au poivre Crusco.

Rigatoni Amatriciana 20

Rigatoni, sauce tomates San Marzano, guanciale romano, pecorino et piment.

Spaghetti Burrata 20

Spaghetti, sauce tomate San Marzano, basilic, ail et burrata.

Dolci



Tiramisù 10
Cannolo Siciliano 10
Affogato au café 9
Brioche Siciliana, crème de pistache et glaçe vanille 10

Bevande calde



Caffe, Espresso 3
Espresso macchiato 3,5
Doppio, Cappuccino, Latte macchiato 4
Thés, Infusions 4
Thé menthe fraîche 5
Irish/Italian coffee 12

Digestivi



Limoncello, Frangelico 8
Amaro Averna, Amaro del Capo 8
Sambuca, Grappa bianca, Cointreau 9
Amaretto Disaronno, Baileys 9