

mito
milano — torino

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. La pâte repose grâce à une levure naturelle.

Un pétrissage réalisé dans les règles de l'art, une maturation naturelle de 48 h minimum à température ambiante dans le respect des traditions pour une pâte plus digeste.

Des produits bruts d'origine protégée (DOP), méticuleusement sélectionnés chez les meilleurs producteurs locaux.

Pizze

PIZZA



Rouge Blanche Véggie

1 _____ ▾

Margherita 13€
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan reggiano affiné 24 mois, basilic

7 _____

Burrata e Crudo 22€
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, jambon cru de Parme affiné 24 mois, burrata, roquette, copeaux de parmesan (+2€ formule midi)

1bis _____ ▾

Provola e pepe 14€
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, poivre noir, basilic

8 _____ ▾

Stracciatella e pistacchio 18€
Stracciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates cerises, pistaches concassées de Bronte, basilic

5 _____

N'Duja 17€
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, N'duja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan reggiano affiné 24 mois

9 _____

Zucca e pancetta 17,5€
Crème de potiron, provola fumée d'Agerola, pancetta de cochon noir de Caserta, champignons

4 _____

Bufala e crudo 19€
Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru de Parme affiné 24 mois, basilic et poivre noir

10 _____

Salsiccia e patata 18€
Tomate San Marzano DOP, Saucisse, pommes de terre, provola fumée d'Agerola, oignons marinés

11

MariMito 17,5 €
Tomate San Marzano DOP, anchois,
crème de straciatella, origan

13

Pere e noci 18€
Crème de ricotta, mozzarella fleur de
lait d'Agerola, gorgonzola, poires
caramélisées, noix

15

Cheesy 17,5€
Mozzarella fleur de lait d'Agerola,
provola fumée d'Agerola,
gorgonzola, taleggio, parmesan
Reggiano affiné 24 mois DOP

19

Sapore di Mare 19€
Mozzarella fleur de lait d'Agerola,
straciatella, saumon fumé, tomates
cerises, ciboulette, zeste de citron,
basilic

21

Veggie 19€
Crème de potiron, champignons,
olives, tomates rôties, roquette,
burrata

23

Tonno e cipolla 18€
Mozzarella fleur de lait d'Agerola,
tomates rôties, thon, olives, oignons
marinés, persil

27

Rossa 17,5€
Tomates San Marzano DOP, tomates
cuites à l'huile piquante, olives,
burrata

27

Spianata e radicchio 17€
Mozzarella fleur de lait d'Agerola,
salade trevise, spianata, tomates
rôties, taleggio

40

Tartufata 21€
Crème de truffe, mozzarella fleur de
lait d'Agerola, pomme de terre,
roquette, copeaux de parmesan

Pizza personalizzata PIZZA À COMPOSER

Base rouge (tomate) 10€

Base Blanche (mozzarella) 11€

5 INGRÉDIENTS MAXIMUM

Mozzarella fleur de lait	3€
Provola	4€
Bufala	4€
Copeaux de parmesan	3€
Burrata	5,5€
Straciatella	5,5€
Taleggio doux de Bergame	4€
Gorgonzola	4€
Pancetta	4€
N'duja de Spilinga	4€
Spianata Calabrese	5€
Jambon cru de Parme - 24 mois	5,5€
Saucisse	4€
Jambon cuit de Culatello	5,5€

Zeste de citron	1€
Noix	2€
Pignon de pin	2€
Roquette	2€
Champignons	2€
Olives	2€
Tomates cerises	2€
Pommes de terre	2€
tomates rôties	3€
Poires caramélisées	3€
Oignons marinés	2,5€
Crème de truffe	5,5€
Saumon fumé	5,5€
Anchois	4€
Thon	4€

Aperitivi ENTRÉE



Stracciatella

Stracciatella, tomates cerises,
huile d'olive extra vierge biologique,
basilic et poivre noir

125g. 12€
250g. 16€

Burrata

Burrata, tomates cerises,
huile d'olive extra vierge biologique,
basilic et poivre noir

125g. 12€
250g. 16€

Tagliere di Salumi 15€

Planche de charcuteries italiennes

Tagliere di Formaggi 17€

Planche de fromages italiens
accompagnée de miel

Tagliere Misto (2pers) 25€

Planche mixte de charcuteries et
fromages italiens accompagnés de
miel

Bruschetta 14€

Pain maison, ail, stracciatella,
tomates, basilic

Insalate SALADE



Parma 18€

Mesclun, tomates cerises, burrata,
jambon cru de Parme, olives
Caiazzane slow food, pignons de pin

Caprese 15€

Roquette, mozzarella di Bufala, tomates,
huile d'olive extra vierge bio, origan

Ave Cesare 17,5€

Poulet émincé, œuf, tomates cerises
rouges, salade, parmesan reggiano 24
mois DOP, croutons, sauce César, huile
d'olive bio

Insalata personalizzata Au choix

Salade mixte 6€
Roquette 8€

+ Tomates cerises 2€ + Olives 2€
+ Tomates rôties 3€ + Burrata 5,5€
+ Champignons 2€ + Bufala 5€
+ Jambon cru 5,5€ + Thon 4€
+ Jambon cuit 5,5€ + Noix 2€
+ Filet de poulet 5,5€
+ Spianata Calabrese 5€
+ Stracciatella 5,5€
+ Parmesan Reggiano 24 mois DOP 3€
+ Gorgonzola 4€
+ Pignons de pin 2€
+ Poires caramélisées 3€
+ Saumon fumé 5,5€

Pasta AU CHOIX FETTUCCINE ou GNOCCHI



Pomodorini 16€

tomates, basilic, stracciatella

Norcina 19€

Crème de truffe, jambon cuit de
Culatello, parmesan reggiano affiné
24 mois DOP, basilic

Zucca 17,5€

Crème de potiron, champignons, persil

Dolci DESSERT



Tiramisù 8€

Panna cotta fruit rouges ou mangue (au choix) 8€

Cheesecake ricotta, poires caramélisées 9€

Fondant chocolat maison et coulis de fruits rouges 10€

Classici - Cocktail



Negroni 11,5€
Gin, Campari, Vermouth rouge

London Mule 11€
Gin, Ginger beer, Citron vert

Americano 11€
Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse

Tennessee Mule 11,5€
Jack Daniel's, Ginger Beer, Citron vert

Moscow Mule 11€
Vodka, Ginger beer, Citron vert

Margarita Italiana 12€
Tequila, Limoncello, Citron jaune,
Sucre de canne

Tequila sunrise 11€
Tequila, jus d'orange, grenadine

Cosmopolitain 12,5€
Vodka, triple sec, jus de cranberry,
citron vert

Espresso Martini 13€
Vodka, liqueur de café, espresso

Tonic - Cocktail

Hibiscus Fizz 11,5€
Gin, sirop d'hibiscus, jus de citron,
tonic

Hendrick's 11,5
Gin, Concombre, poivre noir, Tonic

Limoncello Fizz 12€
Gin, limoncello, jus de citron, tonic

Gin Tonic 11,5
Gin, Tonic

Spritz - Cocktail



Healthy Spritz 11€
Prosecco, Basilic frais, Sirop de con-
combre, Citron vert, Eau gazeuse

Aperol Spritz 12€
Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

Campari Spritz 12€
Campari, prosecco, eau gazeuse

Limoncello Spritz 12€
Limoncello, prosecco, eau gazeuse

Basilic Spritz 13€
Gin, Vermouth blanc, Prosecco, Sirop
de basilic, Eau gazeuse

Sarti Spritz 12€
Liqueur d'agrumes, Prosecco, eau
gazeuse

Pink Gin Spritz 13€
Gin, Prosecco, Purée de fruits rouges,
Grenadine, Eau gazeuse

Hugo Spritz 12,5€
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco,
citron vert, Eau gazeuse

Ginger Spritz 13,5€
Gin, Prosecco, Sirop de gingembre,
Ginger beer, Citron vert

Signature - Cocktail



Sinfonia di Ibisco 12€
Liqueur de fleur de sureau, sirop
d'hibiscus, jus de citron et prosecco

Malfyoso 12€
Gin, Ginger beer, Sirop de basilic,
Gingembre frais, Citron vert

Velluto d'Amore 13€
Gin, framboise, liqueur passion, jus de
maracuja, citron vert

Passione 13€
Vodka, liqueur de passion, sirop de
vanille de Madagascar, maracuja

Analcolici - Cocktail



Limonata Citronade maison	6,5€	Milano Rosso Ginger beer, Basilic, Sirop de framboise, Citron vert	7€
Primavera Ananas, Mangue, Citron, Purée de fruits rouges	7€	Rosalia Jus de cranberry, sirop de pêche, jus de citron, eau gazeuse	7,5€
Dolce vita Jus de pomme, sirop de framboise, jus de citron, eau gazeuse	7,5€		

Bibite BOISSONS



San Pellegrino 1L	8,5€	Orangina 25cl	4,5€
Evian 1L	8,5€	Jus de fruits 20cl (pomme, pêche, orange, ananas)	4,5€
San Pellegrino 50cl	5,5€	Tonic 20cl	4,5€
Evian 50cl	5,5€	Fanta orange 25cl	4,5€
Perrier 33cl	5€	Sprite 25cl	4,5€
Coca Cola 33cl	5€	Fuze tea 25cl	4,5€
Coca Cola Zero 33cl	5€		

Birre BIÈRE



		25cl	50cl
Mito Blonde		4,5€	8,5€
Mito Blanche		5€	9,5€
Mito IPA		5,5€	10€
Bouteille Desperados 33cl	7,5€		
Bouteille Peroni 33cl	7,5€		

Digestivi DIGESTIF



Limoncello	7€
Amaretto	7€
Grappa	7€
Sambuca	7€

Caffetteria THÉ & CAFÉS



Ristretto	2,5€	Doppio espresso	4,5€
Espresso	2,5€	Latte	4,5€
Decaffeinato	2,5€	Cappuccino	5,5€
Noisette	3€	Thés et Infusions	5€
Lungo	2,5€		

Rossi

VIN ROUGE



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Rouge rubis intense. Fruité, intense et sophistiqué Ample, savoureux avec des arômes persistants	5,5€	10€	20€	30€
BARDOLINO DOC CLASSICO LA REGGIA Délicat, fruité, marqué par la cerise et de subtiles épices douces	6€	11€	22€	32€
NERO D'AVOLA IGT TERRE SICILIANE Rouge rubis. Parfum fruité avec des notes de fraises des bois. Souple et velouté avec des tanins doux	6€	11€	22€	32€
CHIANTI CLASSICO DOCG ROCCA DELLE MACIE Rouge tuilé. Fin, intense et raffiné avec d'excellents arômes	7€	12,5€	25€	37,5€
PRIMITIVO LA MARCHESANA Fruits rouges croquants, touche de menthe et de violette Rond, agréable et fluide	7€	12,5€	25€	37,5€
AGLIANICO LA MARCHESANA Légèrement tannique, mûres sauvages Un final en bouche réglissé avec des rappels d'herbes aromatiques	7€	12,5€	25€	37,5€

Bianchi

VIN BLANC



MALVASIA Frais et léger	5,5€	10€	20€	30€
FRASCATI Jaune paille aux reflets dorés. Élégant, floral et fruité avec des notes de pommes. Frais et équilibré	6€	11€	22€	32€
SOAVE CLASSICO VENETO SAN LORENZO DOC Élégant et délicat avec des notes d'ananas. Sec, rond, structuré et bien équilibré	6,5€	12€	24€	34,5€
GAMBELLARA CLASSICO Vin frais et élégant du Veneto, aux notes de fruits blancs et d'amande. Bouche légère minérale et équilibrée	7€	12,5€	25€	37,5€

Rosati

VIN ROSÉ



ROSAPASSO VENETO PINO NERO IGT Rosé clair et brillant. Fruité avec une élégante senteur de fraise des bois et de cerises. Sapide, moelleux et harmonieux.	6,5€	12€	24€	34,5€
COTES DE PROVENCE Rosé pâle, avec des reflets saumonés, caractéristiques des rosés provençaux, ce vin est réputé pour sa fraîcheur, sa légèreté et ses arômes délicats	7€	12,5€	25€	37,5€

Bollicine

VIN PÉTILLANT



PROSECCO SPUMENTE BRUT				28€
PROSECCO SPUMENTE ROSE	6€			30€
LAMBRUSCO SECCO CHIARLI	7€			32€

À partir de 22h, veuillez respecter
la tranquillité de nos voisins.

Prix nets en euros, service compris.
Les quantités sont exprimées en centilitres.
La liste des allergènes est disponible auprès du personnel.

9 place henri Barbusse, 92300 Levallois-Perret
09.81.32.48.74 — www.milanotorino.eu