

Spritz

Crodino Spritz 8	Sarti Spritz 10,5
Analcolico 0,0%, rondelle d'orange	Liqueur passion & mangue, prosecco, eau gazeuse
Aperol Spritz 10	Hugo Spritz 11,5
Aperol, prosecco, eau gazeuse	Liqueur de sureau, prosecco, menthe, eau gazeuse
Limoncello Spritz 10,5	Italian Passion Spritz 12
Limoncello, prosecco, eau gazeuse	Liqueur de fruits de la passion, prosecco, eau gazeuse
Campari Spritz 10,5	
Campari, prosecco, eau gazeuse	

Gin Tonic

Bulldog 13
Gin, fleur d'hibiscus, Fever-Tree Elderflower
Tanqueray 13
Gin, orange, baie de genièvre, Fever-Tree Mediterranean
Hendricks 13
Gin, concombre, Fever-Tree Indian Tonic

Prosecco

Ca di Pietra, Treviso	7	32
------------------------------	---	----

Vini Rossi

Caldora 7,5 36
Montepulciano d'Abruzzo Arômes intenses et persistants de cerise et prune, note de vanille
Valdibella 8 36
Nero d'avola, Sicilia Arômes de fruits rouges avec une note balsamique
Amastuola – Vignatorta 8,5 37
Primitivo, Syrah Légère texture d'épices douces et notes d'iris
Pizzolato - 39
Veneto, Pinot noir Arômes de fruits des bois avec des notes de réglisse

Birre

Fût	Bouteille
Stella 25CL 4,3	Stella Zéro 25CL 4,3
Stella 50CL 8	Vedett Zéro 25CL 4,8
Vedett IPA 33CL 5,5	Bertinchamps 25CL 4,8
TripleKarmeliet 25CL 5,5	Passion Zéro
Hoegarden Blanche 25CL 4,5	Bertinchamps 25CL 5
Leffe Brune 25CL 4,5	Pamplemousse

Cocktails

MiTo 12	Malfyoso 13,5
Vermouth rosso, campari	Gin Malfy, agrumes, tonic
Smoked Negroni 14	Mojito 13
Vermouth rosso, campari, gin, notes fumées	Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse
Espresso Martini 14	Island Bloom 13
Vodka, kahlua, espresso, sucre	Cocktail fruité aux notes exotiques
Moscow Mule 13	
Vodka, ginger beer, jus de citron vert	

MiTo Homemade

Limonade 5
Thé pêche 5
Limonade & concombre 6
Limonade & pamplemousse 6

Vini Bianchi

Le Rime 7,5 34
Chardonnay, pinot grigio Toscana Bouquet de fruits tropicaux, d'agrumes et notes florales
Ariddu 8,5 36
Grillo, Sicilia Notes d'herbes avec une légère touche d'agrumes
Soave – Inama - 42
Sauvignon, Veneto Notes de fleurs des champs, camomille, fleur de sureau, iris

Vini Rosato

Favori 7 30
Provence Arômes de grenade, mangue et agrumes

Bibite

Chaudfontaine 50CL 5,9	Coca Cola / Zero 20CL 4,2
gazeuse et plate	Jus de pomme 20CL 4,2
San Pellegrino 50CL 6,5	(100% pur jus)
Acqua Panna 50CL 6,5	Fever Tree 20CL 4,9
	Indian Tonic, Ginger Beer, Elderflower, Mediterranean

Sfizi



Bruschette (4p)	14
Tartines maison toastées à l'ail, straciatella de Puglia, tomates datterini, huile d'olive extra vierge bio, basilic	
Burrata accompagnée de légumes de saison	14
Burrata crémeuse, légumes de saison, huile d'olive extra vierge bio	
Parma e Formaggio	17
Planche de jambon de Parme 24 mois, fromage de saison, focaccia maison	

Pasta



Rigatoni all'Amatriciana	18
Tomates San Marzano DOP, oignons rouges de Tropea, guanciale, pecorino romano	
Linguine alle vongole	20
Palourdes, ail, vin blanc, tomates datterini, persil	
Spaghetti straciatella e pistacchio	19
Pesto de pistache de Bronte, straciatella de Puglia, tomates datterini, pistaches concassées	
Taglioni	18
Crème de tomates rôties, straciatella de Puglia, crumble de basilic	
Risotto cacio e pepe con tonno	25
Risotto crémeux, pecorino romano, poivre, tartare de thon au citron	
Gnocchi gorgonzola e fichi	18
Gnocchi de pomme de terre, fondue de gorgonzola, figues fraîches, compotée de figues	

Pizze



1 - Margherita	13
Tomates San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, grana padano, basilic	
1 Bis - Margherita Fumè	14
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, basilic, poivre noir	
2 - Marinara MiTo	17,5
Tomates San Marzano DOP, tomates del Piennolo DOP, anchois de Cetara, straciatella, origan, huile à l'ail	
3 - Parmigiana	17
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, aubergines, pecorino romano, basilic	
4 - Salsiccia e Fichi	18
Crème de ricotta, saucisse, fior di latte, oignons rouges marinés, zestes de citron, figues	
5 - N'duja	17
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga, olives, grana padano, basilic	
6 - Bufala e Crudo	19
Tomates San Marzano DOP, mozzarella di bufala, jambon cru de Parme, basilic	
7 - Vegana	17
Crème de poivrons, aubergines, courgettes, olives, poudre de câpres	
7 Bis - Finta Vegana	19
Base vegana, straciatella	

Non solo pizze



Carpaccio	19
Bœuf, romarin, pleurotes, fondue de gorgonzola, pane carasau	
Vitello Tonnato	20
Veau cuit à basse température, sauce au thon, thym frais, huile d'olive extra vierge bio	
Insalata caprese	18
Mozzarella di bufala de Campanie, tomates, roquette, huile d'olive extra vierge bio	
Insalata Campagnola	16
Mesclun, tomates datterini, olives noires, mozzarella di bufala de Campanie, huile d'olive extra vierge bio	
Supplément Jambon cru de Parma	+3
Supplément Filets de thon	+3
Tartare de thon	25
Thon frais, assaisonnement maison	

Secondi Piatti

Tagliata di manzo	26
Tagliata de bœuf accompagnée de légumes de saison	
Tataki de thon	30
Thon snacké, sésame, salade de figues et fruits rouges	

7 Ter - Veggie	20
Crème de courgette à la menthe, légumes, burrata, huile citron	
8 - Straciatella e Pistacchio	18
Straciatella, fior di latte, tomates jaunes, pistaches	
10 - Cheesy	17
Fior di latte, provola fumée, gorgonzola, pecorino	
12 - Capocollo	19
Tomates San Marzano, datterini piquantes, capocollo, bufala	
18 - Prosciutto cotto	17,5
Tomates San Marzano, provola fumée, jambon cuit, parmesan	
19 - Spianata	18
Crème ricotta, spianata piquante, fenouil, huile citron	
25 - Tonno e Cipolla	19
Fior di latte, thon, oignons rouges marinés, tomates rôties, câpres	
40 - Tartufata	20
Crème tomate jaune, fior di latte, roquette, crème de truffe	

- base tomate
- base blanche
- ✓ végétarien
- ✓ base blanche, végétarien