mItU
milano — torino

Sfizi

Bruschette (4p) 14
Focaccia toastée, stracciatella, tomates datterini, huile d'olive à l'ail, basilic, origan

Burrata e verdure 15
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 servi avec focaccia maison

Non solo pizze

Caprese 18
Mozzarella di bufala, tomates, roquette

Carpaccio 19
Carne salada de bœuf, roquette, tomates datterini, copeaux de grana padano

Vitello Tonnato 20
Veau basse température, sauce au thon, thym frais

Insalata Campagnola 19
Mesclun, tomates datterini, olives noires, mozzarella di bufala de Campanie, huile d'olive extra vierge bio
Suppléments :
Jambon cru de Parma +3
Filets de thon +3

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, poivre noir, basilic

2 ◉
Marinara MiTo 17,5
Tomates San Marzano DOP, tomates del Piennolo DOP, huile à l'ail, anchois de Cetara, origan, stracciatella

3 ◉ ▽
Parmigiana 17
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, aubergines, pecorino, basilic

4 ◉
Salsiccia e Bufaline 18
Tomates San Marzano DOP, saucisse, tomates del Piennolo, mozzarelline de bufala, basilic

5 ◉ 🔥
N'duja 17
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga, olives, basilic

6 ◉
Bufala e Crudo 19
Tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufala, jambon cru de Parma, poivre noir, basilic

7 ○ ▽
Vegana 17
Crème de poivrons jaunes, aubergines, poivrons rouges, olives, roquette, amandes grillées

7 bis ○ ▽
Finta Vegana 17
Sauce tomates jaunes, aubergines, tomates rôties, roquette, carottes, crème de stracciatella

7 ter ○ ▽
Veggie 17
Crème de courgettes, aubergines, tomates séchées, zeste de citron, burrata

8 ○ ▽
Stracciatella e Pistacchio 18
Stracciatella des Pouilles, fior di latte d'Agerola, tomates datterini jaunes, basilic, pistaches

10 ○ ▽
Cheesy 17
Fior di latte d'Agerola, provola fumée d'Agerola, gorgonzola, pecorino, basilic

12 ○
Capocollo 18
Crème de ricotta au citron, fior di latte d'Agerola, courgettes, tomates séchées, capocollo, amandes grillées

18 ◉
Prosciutto cotto 17,5
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, jambon cuit, basilic

19 ○ 🔥
Spianata 18
Crème de poivrons jaunes, spianata piquante, gorgonzola, provola fumée, roquette

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

40 ○ ▽
Tartufata 20
Crème de ricotta à la truffe, artichauts, courgettes, fior di latte d'Agerola, basilic, huile à la truffe

◉ rouge ○ blanche ▽ végétarienne 🔥 piquante

Prix exprimés en Euros, service inclus - Liste des allergènes disponible auprès du personnel

Spritz

Crodino Spritz 7
Analcolico 0,0%, rondelle d'orange

Aperol Spritz 11
Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse

Campari Spritz 11
Campari, prosecco, trait d'eau gazeuse

Sarti Spritz 10
Liqueur à base de fruit de la passion et de mangue, prosecco, trait d'eau gazeuse

Limoncello Spritz 11
Limoncello, prosecco, trait d'eau gazeuse

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

Gin tonic

Bulldog 12
Gin bulldog, fleurs d'hibiscus, Fever Tree elderflower

Tanqueray 12
Gin tanqueray, orange, baie de genièvre, Fever Tree mediterranean

Cocktails

Mi-To 10
Vermouth rosso, campari

Americano 10
Vermouth rosso, campari, trait d'eau gazeuse

Espresso Martini 13
Vodka, kahlua, sucre, espresso

Negroni 13
Vermouth rosso, campari, gin

Moscow Mule 13
Vodka, ginger beer, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

London Mule 13
Gin, ginger beer, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

Amaretto Sour 13
Amaretto, jus de citron, sucre, blanc d'œuf

Whisky Sour 13
Whisky, jus de citron, sucre, blanc d'œuf

Analcolici

Virgin Mojito Pêche 9
Jus de pêche, citron vert, sucre, eau pétillante

Dolce Amaro 9
Analcolico aux notes amères et aromatiques

Vini Rossi

	12cl	75cl
Caldora Montepulciano d'Abruzzo *Arômes intenses et persistants de cerise et prune, note de vanille*	7,5	35
Valdibella Nero d'avola, Sicilia *Arômes de fruits rouges avec une note balsamique*	8	35
Amastuola – Vignatorta Primitivo, Syrah *Légère texture d'épices douces et notes d'iris*	8,5	36
Pizzolato Veneto, Pinot noir *Arômes de fruits des bois avec des notes de réglisse*	-	39

Prosecco

	12cl	75cl
Ca di Pietra, Treviso	7	32

Vini Bianchi

	12cl	75cl
Le Rime Chardonnay, pinot grigio Toscana *Bouquet de fruits tropicaux, d'agrumes et notes florales*	7,5	34
Ariddu Grillo, Sicilia *Notes d'herbes avec une légère touche d'agrumes*	8,5	36
Soave – Inama Sauvignon, Veneto *Notes de fleurs des champs, camomille, fleur de sureau, iris*	-	42

Vini Rosato

	12cl	75cl
Favori Provence *Arômes de grenade, mangue et agrumes*	7	30

MiTo Homemade

Limonade 5
Thé pêche 5
Limonade & pamplemousse 5

Bibite

Chaudfontaine gazeuse et plate 50CL 6
Coca Cola / Zero 4,2
Jus de pomme 20CL 4,2
Fever Tree 20CL 4,8

Birre

Stella Artois fût 25CL 4,3
Stella Artois fût 50CL 8
Vedett IPA fût 33CL 5,5

Bertinchamps Blanche 33CL 5
Bertinchamps Pamplemousse 33CL 5,5
Triple d'Anvers 33CL 5,5

Stella Artois 0,0% 4,5
Vedett 0,0% 4,5
Bertinchamps Passion 0,0% 4,5

Prix exprimés en Euros, service inclus - Liste des allergènes disponible auprès du personnel