

**mitO**  
milano — torino

**Un mix insolito**  
Pizza e Cocktail

# Spritz & Gin Tonic




---

## Aperol Spritz 7

Aperol, prosecco, eau gazeuse  
→ Pizza n° 6

---

## Basilic Spritz 7

Gin, Vermouth blanc, feuille  
basilique, eau gazeuse  
→ Pizza n° 5

---

## St Germain spritz 7,5

Prosecco, liqueur de sureau,  
lavande, eau gazeuse

---

## Spumante Spritz 8

Spumanté rosé, liqueur de sureau,  
eau gazeuse, fruits rouges

---



---

## Spicy Tonic 9

Sirop d'épices, gin, tonic  
→ Pizza n° 8

---

## Hendrick's 10

Hendrick's, concombre, poivre noir,  
tonic  
→ Pizza n° 17

---

## Pink Gin Spritz 8

Gin, prosecco, eau gazeuse , fruits  
rouges  
→ Pizza n° 18

---

## Gin Fizz fraise 10

Gin, jus de citron, sucre de canne,  
purée de fraise, eau gazeuse

---

# Classici




---

## Dry Martini 8

Gin, vermouth blanc  
→ Pizza n° 17

---



---

## Negroni 8

Gin, campari, vermouth rouge  
→ Pizza n° 9

---

## Bellini 8

Prosecco, purée de pêche

## Milano-Torino 9

Campari, vermouth rouge

## COCKTAILS

---

**Espresso Martini** 9  
Vodka, kahlua, cafe ristretto, sucre  
de canne

---

**Gin Gin Mule** 10  
Gin, citron vert, sucre, menthe,  
bitter, ginger beer  
→ Pizza n° 3

---

**Moscow Mule** 10  
Vodka, citron vert, bitter, ginger  
beer  
→ Pizza n° 1

## Signature



---

**Malfyoso** 13  
Gin, citron vert, gingembre frais,  
sirop de basilic et  
ginger ale  
→ Pizza n° 20

---

**Confie Toi!** 12  
Vodka, purée de pêche, pomme  
cannelle, jus de pomme bio et  
citron vert  
→ Pizza n° 19

## Analcolici



---

**Primavera** 7  
Mangue, orange, pomme canelle,  
purée de fraise, orgeat

---

**Fiore rosso** 7  
Fruits rouges, jus de  
pamplemousse, tonic

---

→ Il nostro chef e il nostro  
bartender vi propongono un  
abbinamento perfetto tra pizza  
e cocktail.

---

→ Notre chef et notre mixologue  
vous proposent un accord parfait  
pizza et cocktail.

## VINI

# Bollicine



	V	P	BTL
<b>Vino frizzante glera</b> Bulles délicates et goût fruité	4	-	-
<b>Prosecco doc Treviso spumante brut</b> <b>Domaine familial de Montelvini</b> Bouquet frais et fruité, tout en finesse	6	-	26
<b>Prosecco doc bio millésimé spumante brut</b> <b>Cuvée Ca'selva Prosecco</b> Bio raffiné et aromatique	-	-	29

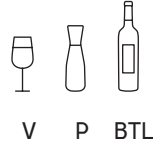
# Rossi



	V	P	BTL
<b>Nero d'Avola Rosso Bio</b> <b>IGP Sicilia – Domaine biologique di Giovanna</b> Vin intense et minéral aux notes de fruits rouges	4	15	-
<b>Chianti San Lorenzo</b> <b>Toscana</b> Complet, acidulé, notes de baies et de noisette	4,5	16	24
<b>Montepulciano d'Abruzzo Bio DOP</b> <b>Domaine Lunaria Orsogna</b> Vin au bouquet intense de cerises, corsé et frais	5	18	-
<b>Lambrusco Amabile –Domaine La Fattoria Degli Orsi,</b> <b>domaine familial biologique de la région de Modène</b> Vin pétillant rouge délicat et très parfumé	6	-	26
<b>Valpolicella classico bolla</b> Sec, harmonieux et doux, avec arrière goût d'amerture	-	-	25

## VINI

# Rossi



### Primitivo Monaci

Bouche robuste, concentrée, douce, arôme de fruits rouges avec des notes de poivre

V P BTL  
- - 27

# Bianchi



### Chardonnay Bianco IGT

Domaine la Cantina Pizzolato, Veneto

Structuré et aromatique

V P BTL  
4 15 -

### Pecorino, terre di Chieti IGP Bio

Domaine Lunaria Orsogna

Vin citronné et aromatique

V P BTL  
5 18 -

### Bianco di ciccio zaccagnini

Notes de fruits mûrs et fleurs blanches

V P BTL  
- - 28

# Rosati



### Promosso Spumante rosé Brut

Domaine la Cantina Pizzolato, Veneto

Notes fruitées de pêche et fraise des bois

V P BTL  
5 - 25

### Rosato di Nero d'Avola, IGP Sicilia

Domaine biologique Giovanna

Vin fruité, avec des notes d'agrumes

V P BTL  
4 15 -

# Caffetteria



---

## Tè

**BB Detox** 4,5

Mélange de thé vert, maté et plantes aromatisées pamplemousse

**Anastasia** 4,5

Thé noir à la bergamote et au citron, aromatisé fleur d'oranger

**Thé vert à la menthe** 4,5

Idéal après le repas

---

## Infusi

**Love is Zen** 4,5

Mélange de plantes et pommes aromatisées orange caramel. Idéal pour deconnecter tout en douceur

**Love is good** 4,5

Mélange d'épices bio. L'allié idéal pour une pause revigorante

---

Ristretto 2

Espresso 2

Caffé 2

Decaffeinato 2,2

Espresso machiatto 3

Doppio espresso 3,5

Cappuccino 4

Latte 4

# Bibite



---

San Pellegrino 50cl 4,5

Evian 50cl 4,5

Perrier 33cl 4

Coca Cola 33cl 4

Coca cola Zero 33cl 4

---

Ice tea 20cl 4

Jus de pomme bio 25cl 4

Jus de fruits 25cl 4

Ginger beer 20cl 4

Tonic 20cl 4

# Birre



25CL 50CL

## Pression

MiTo blonde	3,5	6
MiTo blanche	4	7
Folle Furieuz	5	9

# Digestivi



Limoncello	7	Sambuca	7
Amaretto	7	Grappa	7
Frangelico (liqueur de noisette)	7		

# Happy Hour 17-19h

50CL

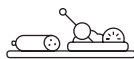
## Pression

MiTo blonde	5
MiTo blanche	5,5

**Primavera** 5  
Mangue, orange, pomme canelle,  
purée de fraise, orgeat

**Analcolici / Fiore rosso** 5  
Fruits rouges, jus de  
pamplemousse, tonic

# Sfizi



---

Entrées à déguster seul ou à partager entre amis...

---

## Buratta

**olio d'oliva extra-vergine biologico e pepe nero**

Burrata, huile d'olive extra-vierge biologique et poivre noir

125g. 7,5  
250g. 14,5

---

## Stracciatella

**pomodorini freschi, olio d'oliva extra-vergine biologico, basilico**

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

125g. 10  
250g. 15

---

**Tagliere di salumi misti 15**

Planche de charcuteries

# Non solo Pizza



---

## Pasta

Ogni giorno due tipi di pasta seguendo i prodotti di stagione e le "voglie" dello chef

---

## Pates

Tous les jours deux sortes de pâtes selon les produits de saison et les "envies" du chef

---

**Insalata Caprese 14**

**Mozzarella di bufala Campana, pomodorini, origano, olio d'oliva extra-vergine biologico Pugliese, pepe nero**

Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates cerises, origan, huile d'olive extra vierge biologique, poivre noir

---

**Insalata Cesare 14**

**Pollo al forno, uova, crema "cesare" fatta in casa, misticanza e crostini di pane**

Filets de poulet, œufs, sauce "césar" maison, huile d'olive extra vierge biologique, mesclun et croûtons



---

**Carpaccio di manzo** 16,5

Carpaccio di manzo, rucola, fior di latte d'agerola, olio d'oliva extravergine biologique e parmigiano reggiano affinato 24 mesi DOP  
Carpaccio de boeuf, roquette, fleur de lait d'agerola, huile d'olive extravierge biologique et parmesan affiné 24 mois DOP

---

## Dolci



---

Tiramisù	7
Panna cotta alla frutta	7
Cannoli Siciliani	7
Sorbetti di stagione	7

---

## Pizza



Une pizza gourmet signée Cristiano Scarcia alliant tradition et innovation, saveurs anciennes et goûts contemporains.

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. Il est plus riche en fibres, vitamines et sels minéraux, et favorise la diminution du cholestérol et du glucose dans le sang.

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

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

Nous utilisons de l'huile d'olive extra-vierge biologique en provenance des Pouilles sur toutes nos pizzas.

# Pizza



→ Il nostro chef e il nostro bartender vi propongono un abbinamento perfetto tra pizza e cocktail.

→ Notre chef et notre mixologue vous proposent un accord parfait pizza et cocktail.

## 1 ⊙ ▾

### Margherita 10

**Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte d'Agerola, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, basilico**

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois, basilic

→ Cocktail "Moscow Mule" + 10

## 5 ⊙

### N'Duja 17

**Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, N'Duja di Spilinga, olive caiazzane slow food, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi**

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

→ Cocktail "Basilic Spritz" + 7

## 3 ⊙ ▾

### Parmigiana 14

**Pomodoro San Marzano DOP, provola d'agerola, melanzane, parmigiano reggiano affinato 24 mesi DOP e basilico**

Tomates San Marzano DOP, provola d'agerola, aubergines, parmesan affiné 24 mois DOP et basilic

→ Cocktail "Gin Mule" + 10

## 6 ⊙

### Buffala e Crudo 18

**Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo San Daniele stagionato 18 mesi, basilico e pepe nero**

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflone de Campanie, jambon cru San Daniele affiné 18 mois, basilic et poivre noir

→ Cocktail "Apérol Spritz" + 7

## 9 ○

### Pancetta e ricotta 17

**Crema di ricotta, pancetta di maialino nero di Caserta, pinoli, fiordilatte d'Agerola, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, basilico e pepe nero**

Crème de ricotta, pancetta de cochon noir de Caserte, pignons de pin, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois, basilic, poivre noir

→ Cocktail "Negroni" + 8

## 8 ○ ▾

### Stracciatella e granelli di Pistacchio 17

**Stracciatella, fior di latte d'agerola, pomodorini gialli DOP, granelli di pistacchio e basilico**

Stracciatella, fleur de lait d'agerola, tomates cerises jaune DOP, pistaches concassés et basilic

→ Cocktail "Spicy Tonic" + 9

## 17 ○ ▾

### Burrata, zucchine e menta 16

**Burrata, fior di latte d'agerola, crema di zucchine, menta e bacche di Goji soffiato**

Burrata, fleur de lait d'agerola, crème de courgette, menthe et baies de Gaji soufflées

→ Cocktail "Hendrick's" + 10

## 18 ○

### Prosciutto e Provola 15,5

**Pomodoro de San Marzano DOP, Prosciutto cotto prima selezione Villani, provola affumicata d'agerola, basilico et parmigiano reggiano DOP**

Tomates de San Marzano DOP, jambon cuit première sélection Villani, provola fumé d'agerola, basilic et parmesan DOP

→ Cocktail "Pink Gin Spritz" + 10

## 19 ○

### Salsiccia e barbabietole 15,5

**Salsiccia di maialino nero di Caserta, fior di latte d'agerola, bietola e riduzione di Barbabietole**

Saucisse de cochon noir de Caserte, fleur de lait d'agerola, bettes et réduction de betteraves

→ Cocktail "Confie Toi!" + 12

## 20 ○ ▾

### Blu di Bufala e Limone 17

**Bufala, blu di bufala del caseificio Quattro Portoni (World Cheese Award), limone e basilico**

Bufala, bleu di Bufala, zest de citron et basilic

→ Cocktail "Malfyoso" + 13

À partir de 22h, veuillez respecter  
le sommeil de nos voisins.  
Merci.

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](http://www.milanotorino.eu)