

mitO
milano — torino

Un mix insolito
Pizza e Cocktail

COCKTAILS

Spritz



Aperol Spritz 7,5
Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse

Basilic Spritz 7,5
Vermouth blanc, prosecco, sirop de pomme verte, basilic frais

Hugo Spritz 8,5
Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, citron vert, trait d'eau gazeuse

La Vitta è Bella Spritz 8,5
Aperol infusé à la fraise, prosecco, trait d'eau gazeuse, zeste de pamplemousse

Classici



Bellini 8
Prosecco, purée de pêche, bitter pêche

Moscow Mule 10
Vodka, jus de citron, ginger beer

Negroni 9
Gin Beafeter, Punt e mes, Campari

Cosmopolitan 10
Vodka, jus de cranberry, triple sec, jus de citron frais, sucre de canne

Signature



Malfyoso 13
Malfy gin, citron vert, gingembre frais, sirop de basilic, ginger ale

Mafia Blues 11
Cognac, cointreau, ginger ale, bitter de pêche, zeste d'orange

The Real Dark N Stormy 10
Rhum brun épicé, jus de citron vert, ginger beer, angostura

Little Italy 11
Bourbon, liqueur de marasquin infusé au thym, angostura

COCKTAILS

Gin



Bulldog 11
Fleurs d'hibiscus, fruits rouges,
Fever Tree Elderflower

Hendricks 11,5
Concombre, poivre noir
au moulin, Fever Tree Indian
Tonic

Tanqueray 11
Zeste de pamplemousse et
d'orange, citron vert, baie de
genièvre, Fever Tree Mediterranean

Beefeater Mule 11
Citron vert, sucre de canne,
menthe, bitter, ginger beer

Analcolici



Virgin mojito pêche 6
Eau gazeuse, citron vert, sucre
de canne, menthe fraîche, purée
de pêche

Verde Intenso 6
Jus de pomme verte, sirop de
concombre, citron vert, basilic frais
ginger beer

Bollicine



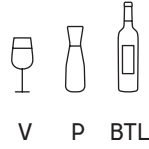
V BTL

Prosecco DOC Spumante 6 30
Borgo del col Alto, Treviso
Prosecco, fruité et léger

Ferghettina Brut - 42
Franciacorta DOCG, Lombardia
Chardonnay, pinot noir
Fines bulles, notes de noisette, fleurs blanches et fruits sucrés

VINI

Rossi



	V	P	BTL
Caldora Montepulciano D'Abruzzo DOC Montepulciano Intense et équilibré, notes de fruits des bois et vanille	5	17	24
Col di Sasso Castello Banfi, Toscane Sangiovese et cabernet sauvignon Rond, notes de fraise et prune	5,5	19	27
Kerasos Valdibella → Biologique Sicilia DOC Nero d'Avola Tanins fondus, notes de fruits mûrs	-	-	28
Centine Rosso - Banfi Toscana IGT Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon Intense et épicé	-	-	28
Amastuola → Biologique Puglia Primitivo Intense, note de fruits des bois et cannelle	-	-	35
Cà Fiui → Biodynamique Valpolicella DOC, Veneto Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara Épicé et fruité	-	-	37

VINI

Rossi



V P BTL

Reserve del Conte → Biologique Manincor Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT Lagrein, merlot, cabernet franc Tanins fondus, notes de poivre et chocolat	-	-	39
Casanova di Neri Rosso di Montalcino DOC, Toscane Sangiovese, colorino Structuré, vif, note de violette, élevé en fut de chêne	-	-	40
Barbera d'Alba superior DOC Cascina Adelaide, Piemonte Barbera Notes florales, vanille, vif et rond	-	-	42
La Civettaja → Biologique Vincenzo Tommasi Toscana IGT Pinot noir Élégant et structuré, notes mentholées et cerise	-	-	59
Barolo «Fossati» DOCG Cascina Adelaide, Toscane Nebbiolo Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus	-	-	70

Bianchi



V P BTL

Lunate 5 16 24

Sicilia IGT

Fiano bianco

Structuré et aromatique

Le Rime 5,5 18 27

Banfi, Toscana

Chardonnay, pinot gris

Floral avec une pointe de fraîcheur

Sauvignon «Prestige» - - 29

San Simone, Friuli

Sauvignon

Belle minéralité, vif et frais

Grillo Sulle Bucce → Biologique - - 33

Valdibella Sicilia IGT

Grillo

Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques

Reserve della Contessa → Biodynamique - - 39

Manincor Terlan Alto Adige DOC

Pinot blanc, chardonnay, sauvignon blanc

Notes abricot, pomme et pointe de sauge

Rosati



V P BTL

Paradis - Domaine Preignes LeVieux 5,5 18 27

Pays d'Oc IGP

Grenache

Frais, minéral, notes de rose et pamplemousse

M de Minuty - Domaine Minuty - - 32

Côte de Provence

Grenache, cinsault, syrah

Souple, belle fraîcheur acidulée, notes de groseilles et pamplemousse

Caffetteria



Tè – Infusi

Printemps	3,5
Earl Grey	3,5
Thé vert du Japon	3,5
Thé menthe fraîche	4
Rose	3,5
Fruits exotiques séchés	
Zen	3,5
Citronnelle, camomille	

Ristretto	2,8
Espresso	2,8
Caffé	2,8
Espresso machiatto	3
Decaffeinato	3
Doppio espresso	3,5
Cappuccino	3,5
Latte	3,5
Irish Coffee, Italian Coffee	10

Bibite



San Pellegrino 50cl	4,8
Acqua Panna 50cl	4,8
Coca Cola, Coca Zero	3,2
Jus de pomme	4

Aranciata San Pellegrino	3,5
Limonata San Pellegrino	3,5
Ice Tea	3
Fever Tree	3,5

Birre



MiTo blonde 25cl (fût)	2,8
Fruitesse (bouteille)	3,5
Vedett Blanche (bouteille)	3,5

Vedett IPA 25cl (fût)	4
Duvel (bouteille)	5
Triple d'Anvers (bouteille)	5,5

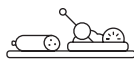
Digestivi



Limoncello	6
Amaretto	7

Grappa bianca, gialla	8
Chartreuse jaune, verte	8

Sfizi



Polpette di carne

Boulettes de viande et parmesan,
sauce tomate

3 pièces | 5 pièces **9 | 14**

Tagliere di prosciutto crudo

San Daniele DOP con carciofini

Planche de jambon cru San Daniele
DOP avec coeur d'artichauts

Petite | Grande **9 | 14**

Hummus e verdure croccanti

Houmous et légumes croquants

8

Stracciatella, pomodorini **11**

freschi, olio d'oliva extra vergine
biologico, basilico e pepe nero

Stracciatella des Pouilles, tomates
d'aterino, huile d'olive extra vierge
biologique, basilic et poivre noir

Figliata - Mozzarella grande che contiene all'interno tante piccole mozzarelline di ottima panna...

Grande mozzarella contenant des
petites boules de mozzarella avec
une crème onctueuse

2/4 personnes 500g **22**

Non Solo Pizze



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

Tous les midis une pâte en suggestion selon les produits de saison et les
"envies" du chef

Carpaccio di manzo, **17**

rucola, olio d'oliva extra-vergine
biologico e parmigiano Reggiano
affinato 24 mesi DOP

Carpaccio de bœuf, roquette, huile
d'olive extra vierge biologique
et parmesan affiné 24 mois DOP

Insalata Caprese **16**

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

Mozzarella de bufflonne de
Campanie, tomates cerises, organ,
huile d'olive extra vierge biologique

Insalata con rucola, ricotta di bufala, anguria, prosciutto crudo e pinoli 16
Salade de roquette, ricotta de bufflonne, pignons de pin grillés et pastèque, jambon cru

Insalata Cesare 16
Pollo al forno, uova, crema "Cesare" fatta in casa, misticanza e crostini di pane
Filets de poulet, œuf, sauce "César" maison, mesclun, croûtons

Dolci



Panna cotta aux fruits rouges 7
Panna cotta au fruit de la passion 7
Tiramisù 8
Coupe glacée italienne, deux parfums au choix et crème chantilly 6

Pizze



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.

Pizze



1 _____ ◉ ▾

Margherita 10

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, basilico
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois, basilic

3 _____ ◉ ▾

Parmigiana 14

Pomodoro San Marzano DOP, provola d'Agerola, melanzane al forno, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP, basilico
Tomate San Marzano DOP, provola d'Agerola, aubergine au four, parmesan Reggiano affiné 24 mois, basilic

5 _____ ◉

Nduja 16

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, nduja di Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, nduja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan Reggiano affiné 24 mois

6 _____ ◉

Bufala e Crudo 18

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo San Daniele stagionato 24 mesi, basilico e pepe nero
Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufftonne de Campanie, jambon cru San Daniele affiné 24 mois, basilic, poivre noir

◉ Rouge

○ Blanche

▾ Végétarienne

8 ○ ▾

Straciatella e Pistacchio 16

Straciatella, fior di latte d'Agerola, pomodorini gialli freschi, granelli di pistacchio e basilico

Straciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates cerises jaunes, pistaches concassées et basilic

9 ○

Pancetta e Ricotta 17

Crema di ricotta, pancetta di maialino nero di Caserta, pinoli, fior di latte 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

18 ◎

Prosciutto cotto di Culatello 16

Pomodoro di San Marzano DOP, prosciutto cotto di Culatello, provola affumicata d'Agerola, basilico e parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP

Tomates San Marzano DOP, jambon cuit de culatello, provola fumée d'Agerola, basilic et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP

27 ○ ▾

La Formaggi DOP 16

Mozzarella di bufala Campana, taleggio morbido bergamasco, fontina valdostana, noccioline

Mozzarella de bufflonne de Campanie, taleggio doux de Bergame, fontina du Val d'Aoste, cerneaux de noix

28 ○

Gamberi e Guanciale 18

Mozzarella fior di latte d'Agerola, gamberi marinati, basilico, erba cipollina, lime e riduzione di aceto balsamico

Mozzarella fleur de lait d'Agerola, gambas marinés, basilic, ciboulette, citron vert, reduction de vinaigre balsamique

30 ○ ▾

Calzone Asparagi 16

Crema di asparagi, provola affumicata, pomodorini gialli, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, fontina valdostana DOP, pesto di nocciole, basilico

Crème d'asperge, provola fumée, tomates jaunes, parmesan Reggiano affiné 24 mois, fontina de la Vallée d'Aoste DOP, pesto de noisette, basilic

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

Printemps été 2019