

Un mix insolito
Pizza e Cocktail

mitO
milano — torino

8 place d'Austerlitz, 67000 Strasbourg
03.88.23.85.32 — www.milanotorino.eu

COCKTAILS

Cocktails



Negroni Classic 9
Martini Riserva Bitter, Martini
Riserva Rubino, Gin Bombay
Sapphire, orange

Americano 9
Martini Riserva Rubino,
Martini Riserva Bitter,
eau gazeuse, orange

Spritz the Road Jack 8
Martini Riserva Bitter, Martini
Fiero, Bitter pamplemousse,
Prosecco Martini

Saint Germain spritz 9
Saint Germain, Bitter lavande,
Prosecco Martini, lavande
fraîche, eau gazeuse

Ambrato et Rubino tonic 8
Martini Riserva Speciale Ambrato
ou Rubino, tonic, raisins blancs

French Mule 10
Vodka Grey Goose, citron vert,
ginger beer, Angostura Bitter,
concombre

Virgin Mojito 6
Classic - Mangue – Fruits rouges
Eau gazeuse, citron vert,
cassonade, menthe fraîche
+ purée de fruits

Caribbean mule 10
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, citron
vert, ginger beer, Angostura Bitter

Mojito 9
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, citron
vert, menthe fraîche, cassonade,
eau gazeuse, Angostra Bitter

Patron Margarita 10
Tequila Patron Silver, triple sec,
jus de citron vert frais

The Bramble 9
Gin Bombay Sapphire,
jus de citron, crème de mûre,
sirop de sucre de canne

Bibiskus 11
Gin infusé à l'hibiscus maison,
grenade fraîche, romarin,
Schweppes Premium mixer
hibiscus

Hendricks 12
Gin Hendricks, concombre,
poivre noir au moulin, 3 cent
Aegean tonic

Primavera 6
Sirop orgeat et grenadine, romarin,
grenade, eau de mastic

VINI

Bollicine



cl 12 25 50 75

Prosecco DOC Millesimato
 “Villa de Bruni”
 Astoria, Veneto 4,5 - - 24

Prosecco Rosé Sior Lele V8
 Veneto 5 - - 26

Moscato d’Asti
 CàBianca, Veneto 5 - - 29

Moscato Rosé “Fashion Victim”
 Astoria, Veneto 5,5 - - 32

Lambrusco Pra Di Bosso
 Reggiano Rosso, Casali 5,5 11 22 32

Louis Roederer “Brut Premier”
 Champagne 12 - - 69

Louis Roederer “Brut Premier Rosé”
 Champagne Rosé - - - 79

VINI

Rossi



	cl	12	25	50	75
Piceno DOP Bacchus — 2016 Ciù Ciù, Marche	4,5	9	18	26	
Barbera d'Asti La Matota — 2017 Radici Filari, Piemonte	6,5	13	26	38	
Falia Rosso Tenute Salvaterra	5,5	11	22	32	
→ Pizza n° 3					
Valpolicella Ripasso Le Poiane — 2015 Bolla, Veneto	6,5	13	26	38	
→ Pizza n° 1					
Amarone Classico DOC — 2014 Tenute Salvaterra, Veneto	-	-	-	59	
Cannonau DOC — 2015 Su'Entu, Sardegna	7	14	28	40	
→ Pizza n° 18					
Chianti DOCG — 2016 Majnoni Guicciardini, Toscana	5,5	11	22	32	
→ Pizza n° 6					
→ Il nostro chef e il nostro sommelier vi propongono un abbinamento perfetto tra pizza e vini.	→ Notre chef et notre sommelier vous proposent un accord parfait pizza et vin.				

VINI

Rossi



	cl	12	25	50	75
O'Lillo IGT — 2016 Baracchi, Toscana		5,5	11	22	32
Cortona Smeriglio Merlot DOC — 2016 Baracchi, Toscana		-	-	-	44
Montepulciano d'Abruzzo DOC — 2017 Umani Ronchi, Abruzzo		6	12	24	35
→ Pizza n° 18					
Roccamora Nardo DOC — 2015 Schola Sarmenti, Puglia		5	10	20	29
→ Pizza n° 5					
Campo Reale Nero d'Avola DOC — 2017 Tenuta Rapitalà, Sicilia		4,5	9	18	26
Etna Rosso DOC — 2016 Alberto Graci, Sicilia		-	-	-	47
Giba Rosso DOC — 2016 Giba Agricola, Sardegna		5	10	20	29

→ Il nostro chef e il nostro sommelier vi propongono un abbinamento perfetto tra pizza e vini.

→ Notre chef et notre sommelier vous proposent un accord parfait pizza et vin.

VINI

Bianchi



cl 12 25 50 75

Soave Classico DOC — 2017 4,5 9 18 26
Duca del Frassino, Veneto

→ Pizza n° 8

Pinot Grigio DOC — 2018 6 12 24 35
Paladin, Veneto

→ Pizza n° 9

Vore Pecorino IGT — 2016 5,5 11 22 32
Cantina Murola, Marche

Falia Bianco 5,5 11 22 32
Tenute Salvaterra

Fiano di Avellino DOCG — 2017 6 12 24 35
Cantina san Paolo, Campania

Il Pumo Sauvignon-Malvasia — 2018 4,5 9 18 26
San Marzano, Puglia

→ Pizza n° 15

→ Il nostro chef e il nostro sommelier vi propongono un abbinamento perfetto tra pizza e vini.

→ Notre chef et notre sommelier vous proposent un accord parfait pizza et vin.

VINI

Bianchi



cl 12 25 50 75

Verdeca IGT — 2017 5 10 20 29
Terre Carsiche, Puglia

→ Pizza n° 27

Feudo Montoni DOC — 2015 6 12 24 35
Catarratto del Masso, Sicilia

Aromatico Marmilla IGT — 2016 7 14 28 40
Su'Entu, Sardegna

Rosati



cl 12 25 50 75

L'Auratae Rosato 5 10 20 29
Santa Tresa

Côte de Provence 4,5 9 18 26
Cuvée "Quat'saisons"
Château La Mascaronne

Château Peyrassol 5 10 20 29
AOP Côtes de Provence

→ Il nostro chef e il nostro sommelier vi propongono un abbinamento perfetto tra pizza e vini.

→ Notre chef et notre sommelier vous proposent un accord parfait pizza et vin.

Bibite



Ferrarelle 50cl	4,5	Soda Polara Antica	3,5
Ferrarelle 1l	5,8	(Limonata, Arancia Rossa, Chinotto, Gassoa)	
Acqua Panna 75cl	5,5	Three Cents Artisanal	4
Coca Cola	3,5	(Tonic Water, Aegean Tonic, Lemon Tonic, Ginger Beer, Grapefruit Soda, Gentlemen's Soda)	
Coca cola Zero	3,5		
Fuze Tea	3,5		
Granini	3		

Birre



	cl	25	50
MiTo blonde		2,5	4,5
MiTo blanche		3,9	7
Menabrea		4	7
Blonde, Biella (Piémont) – Une authentique pression à l'italienne premium. Les vacances.			
Toccalmatto Re-Hop IPA		4	7,5

Digestivi



Limoncello 4cl	6	Grappa bianca 4cl	7
Arancello 4cl	6	Grappa gialla 4cl	7
Amaretto 4cl	6	Amarelli (Liqueur de réglisse) 4cl	7

Caffetteria



Ristretto	2,5	Irish Coffee	9
Espresso	2,5	Italian Coffee	9
Caffé	2,5		
Espresso machiatto	3	<u>Tè</u>	
Decaffeinato	3	Thé Kusmi Tea au choix	3,5
Doppio espresso	3,5		
Cappuccino	3,7	<u>Infusi</u>	
Latte	3,7	Love organic	4

Sfizi



Pour un plaisir en solo ou à partager entre amis.

Mozzarella di bufala DOP	7,5	Stracciatella e pomodorini freschi	9
125g de plaisir accompagné d'huile olive extra-vierge biologique des Pouilles		Juste le crémeux de la burrata, tomates cerises, huile d'olives extra-vierge biologique des Pouilles et poivre noir	
Prosciutto di Parma DOP 18 mois	7,5		
En provenance direct de Langhirano		Maxi burrata con pomodorino freschi	15
Porchetta busto in forno	7,5	250g de burrata de Campanie, tomates cerises, huile d'olive extra-vierge Intenso des Pouilles et poivre noir	
Filet de pancetta roulé, aromatisé au romarin et poivre			
Bruschetta caprese	6	Bruschetta alla norma	6,5
Tomates dattes, mozzarella, basilic, sel, poivre, huile d'olive extra-vierge biologique, origan sicilien		Tomates cerises jaunes, aubergines grillées, fromages cacioricotta, basilic, huile d'olive extra-vierge biologique, sel et poivre	

Pizza



→ Il nostro chef e il nostro sommelier vi propongono un abbinamento perfetto tra pizza e vini.

→ Notre chef et notre sommelier vous proposent un accord parfait pizza et vin.

1 ⊙ ▾

Margherita 10

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte d'Agerola, parmigiano Reggiano stagionato 26 mesi, basilico
Tomates San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 26 mois, basilic

→ Valpolicella Ripasso
Le Poiane — 2015

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

→ Falia Rosso Tenute Salvaterra

5 ⊙

N'Duja 16

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, N'Duja di Spilinga, olive caiazzane slow food, parmigiano reggiano stagionato 26 mesi
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, N'Duja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan Reggiano affiné 26 mois

→ Roccamora Nardo DOC — 2015

6 ⊙

Bufala e Crudo 18

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, basilico e pepe nero
Tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru de Parme affiné 18 mois, basilic et poivre noir

→ Chianti DOCG — 2016

⊙ Rouge

○ Blanche

▾ Végétarienne

8

○ ▽

Stracciatella e Pistacchio 16

Stracciatella, fior di latte d'Agerola, pomodorini gialli DOP, granelli di pistacchio e basilico
Stracciatella, fleur de lait d'Agerola, tomates cerises jaune DOP, grains de pistaches et basilic

→ Soave Classico DOC — 2017

9

○

Pancetta e Ricotta 17

Crema di ricotta, pancetta di maialino nero di Caserta, pinoli, fiordilatte d'Agerola, parmigiano reggiano stagionato 26 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 26 mois, basilic, poivre noir

→ Pinot Grigio DOC — 2018

15

○ ▽

La DOP formaggi 17

Mozzarella di bufala Campana DOP, fontina Valdosctana DOP, pecorino DOP, granelli di pistacchio di Bronte DOP,
Mozzarella de bufftonne de Campanie DOP, pecorino DOP, fontina du Val d'Aoste DOP, pistaches concassées de Bronte DOP

→ Il Pumo
Sauvignon-Malvasia — 2018**18**

○

Prosciutto cotto di culatello 16

Pomodoro di San Marzano DOP, prosciutto cotto di culatello, provola affumicata d'Agerola, basilico e parmigiano reggiano DOP
Tomates San Marzano DOP, jambon cuit de culatello, provola fumée d'Agerola, basilic et parmesan reggiano DOP

→ Cannonau DOC — 2015

27

○ ▽

La Asparagi 16

Provola affumicata d'Agerola, crema d'asparagi, pomodorini gialli, fontina e sfoglie di mandorla
Provola fumée d'Agerola, crème d'asperges, tomates cerises jaune, fontina du Val d'Aoste DOP, amande feuilleté

→ Verdeca IGT — 2017

30

○

Vintage calzone 15

Provola affumicata d'Agerola, ricotta, ventricina e pepe
Provola fumé d'Agerola, ricotta, Ventricina et pepe

→ Montepulciano d'Abruzzo
DOC — 2017

○ Rouge

○ Blanche

▽ Végétarienne

Non Solo Pizza



Pasta fresca del giorno

Au déjeuner ou au diner

Carpaccio di manzo 17

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

Insalata con rucola 15

Salade de roquette ricotta di bufala, pignons de pin grillés et pastèque.

Insalata Cesare 14

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

Insalata Caprese 14

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

Dolci



Cannolo MiTo	7
Tiramisù	7,5
Panna cotta a la frutta	7
Gelato con due gusti a scelta e panna montata	6

Prix nets en euros, service compris.

Les quantités sont exprimées en centilitres.

La liste des allergènes est disponible auprès du personnel.

Plus de boissons chaudes après 17h hors restauration.