

Sfizi



Entrées à déguster seul(e) ou à partager entre ami(e)s...

Mozzarella di Bufala Campana DOP 7,5
125g de plaisir accompagné d'huile d'olive extra vierge biologique des Pouilles

Tagliere con Focaccia alla Romana 15 | 25
Planche mixte charcuterie/fromage accompagnée de focaccia Romaine → 2 personnes | 4 personnes

Stracciatella e pomodorini 8
Juste le crémeux de la burrata, tomates cerises, huiles d'olives extra vierges biologique des Pouilles et poivre noir.

Salsiccia di Bra alla Piemontese 13
Saucisse crue de Bra émietée, burratina, oignons rouge marinés au vinaigre blanc.

Maxi Burrata con pomodorini 15
250g de burrata de Campanie, tomates cerises, huile d'olive extra vierge Intenso des Pouilles et poivre noir

Non Solo Pizze



Ogni giorno un tipo di pasta seguendo i prodotti di stagione e le “voglie” dello chef
Tous les midis une sorte de pâte selon les produits de saison et les “envies” du chef

Tagliatelle bufala e crudo 14
Tagliatelle avec mozzarella de bufala sautée, crème fraîche et jambon de Parme affiné 18 mois

Insalata Caprese 14
Mozzarella di Bufala Campana, pomodorini, origano, olio d'oliva extra-vergine biologico Pugliese, pepe nero
Mozzarella de buffonne de Campanie, tomates cerises, origan, huile d'olive extra-vierge biologique, poivre noir

Maltagliati al cinghiale 15
Maltagliati au ragoût de sanglier avec oignons blancs, carotte et céleri

Insalata Cesare 15
Pollo al forno, uova, crema “cesare” fatta in casa, misticanza e crostini di pane
Filets de poulet, œufs, sauce “césar” maison, mesclun et croûtons

Insalata con porchetta 15€
Salade , porchetta, stracciatella crémeuse, chou-fleur colorés, poireaux , huile de sésame

Pizze



Une pizza gourmet signée Tommaso Paccotti 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.

1 ⊙ ▾

Margherita 10

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP, basilico

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

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 bufflonne de Campanie, jambon cru San Daniele affiné 24 mois, basilic, poivre noir

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 DOP, 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 DOP, basilic

11 ⊙ ▾

La MariMito 12

Pomodoro San Marzano DOP, acciughe, polvere di capperi, olio all'aglio e origano

Tomates San Marzano DOP, anchois, poudre de câpres, huile à l'ail et origan

14 ⊙ ▾

La Gorgo DOP con Nocciole 16

Mozzarella di bufala Campana, gorgonzola Mantovano DOP al mascarpone, scaglie di pecorino sardo, nocciole

Mozzarella di bufala de Campanie, gorgonzola de Mantoue DOP au mascarpone, copeaux de pecorino Sarde, noisettes concassées

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

30 ⊙

La Calzone Bruciaculo 16

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte d'Agerola, nduja di Spilinga, ventricina e rucola

Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte d'Agerola, nduja di Spilinga, ventricina et roquette

35 ⊙ ▾

La Spacchiosa 15

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala affumicata Campana, funghi e pepe nero

Tomates San Marzano DOP, mozzarella di bufala fumée de Campanie, champignons et poivre noir

36 ⊙

La Gagliarda 16

Mozzarella di bufala Campana, pancetta tesa, porro saltato, burrata, insalata croccante e basilico

Mozzarella di bufala Campana, pancetta croquante, asperges sautées, burrata, salade croquante et basilic

37 ⊙

La Porchetta 16

Mozzarella di bufala Campana, porchetta, scalogno agrodolce, insalatina croccante

Mozzarella de bufala de Campanie, porchetta, échalote aigredouce, salade croquante

38 ⊙

La Bruscolo 15

Focaccia, prosciutto cotto aromatizzato, mozzarella di bufala affumicata Campana e maionese alla nocciola

Focaccia, jambon cuit aux herbes, mozzarella di bufala fumée de Campanie et mayonnaise aux noisettes

Dolci



Gelato Torinese e panna montata Glace de Turin avec Chantilly	6
Tiramisù	7
Panna cotta vaniglia Panna cotta à la vanille, caramel mou, biscuit de Turin	7
Panna cotta al caffè Panna cotta au café, ganache au chocolat au lait, chantilly aux agrumes	7



La liste des allergènes est disponible auprès du personnel.

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

Automne Hiver 2020

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