

Sfizi



Burrata, prosciutto crudo, olio d'oliva extra vergine biologico, rucola e pepe nero 11
Burrata, jambon cru, huile d'olive extra vierge bio, roquette et poivre

Stracciatella, pomodorini secchi, olio d'oliva extra vergine biologico, basilico e pepe nero 11
Stracciatella des Pouilles, tomates séchées, huile extra vierge biologique, basilic et poivre noir

Vitello tonnato 14 | 18

Crostini con funghi e pancetta croccante 10
Toasts aux champignons des bois et chips de pancetta

Antipasto di verdure di stagione 10
Antipasti de légumes de saison

Tagliere di prosciutto crudo DOP stagionato 24 mesi con carciofini
Planche de jambon cru DOP affiné 24 mois avec petits artichauts
→ Petite | Grande 9 | 14

Non Solo Pasta



Carpaccio di manzo 17
Rucola, olio d'oliva extra-vergine BIO e parmigiano Reggiano affinato 24 mesi DOP
Carpaccio de boeuf, roquette, huile d'olive extra vierge BIO et parmesan affiné 24 mois DOP

Insalata Caprese 16
Mozzarella di bufala Campana, pomodorini, origano, olio d'oliva extra-vergine biologico
Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates cerises, origan, huile d'olive extra vierge BIO

Insalata Cesar 16
Filetto di pollo arrosto, insalata mista, uova sode, salsa al parmigiano «Cesare» fatta in casa, crostini
Filet de poulet, oeuf, sauce «César» maison, mesclun et croûtons

Filetto di lucioperca al limoncello con verdure 23
Filet de sandre sauce au limoncello et poêlée de légumes

Tagliata di manzo, rucola, grana padano, pomodorini e olio d'oliva extra vergine biologico pugliese 25
Tagliata de bœuf, roquette, grana padano, tomates cerises, huile d'olive extra vierge biologique des Pouilles



Nous travaillons avec 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

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

5

Nduja 16

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

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

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

14

La Trevisana 16

Gorgonzola DOP, fior di latte d'Agerola, radicchio trapanese DOP con riduzione di vino merlot
Gorgonzola DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, radicchio et reduction de vin rouge

30

Burrata e friarielli 17

Burrata affumicata, friarielli e alici di Cetara con limone
Burrata fumée, friarielli, anchois de Cetara et citron

40

La Tartufata 20

Scaglie di tartufo, salsa tartufata, fior di latte d'Agerola, piennolo DOP, rucola, parmigiano reggiano DOP, pepe nero, basilico
Copeaux de truffe, sauce tartufata, mozzarella d'Agerola, tomates piennolo DOP, roquette, parmesan Reggiano DOP, poivre noir, basilic



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

Chaque jour, en plus de nos classiques, une suggestion selon les produits de saison et les «envies» du chefs.

A pranzo piatto del giorno → 14€

Le midi → Plat du jour à 14€

Orechiette, al salcissia di maialino nero friarielli e cacioricotta DOP 17
Orechiette, saucisse de cochon noir, friarielli (brocoli rave), cacioricotta DOP

Ravioli con funghi porcini e tartufo nero, crema di pamigiano e scaglie di tartufo nero 19
Ravioli aux cèpes et truffe noire, crème de parmesan et copeaux de truffes noires

Paccheri zucca e taleggio DOP con nocci 16
Paccheri, potiron, taleggio DOP et noix

Orecchiette al ragù di salcissia di maialino nero 16
Orecchiette au ragout de saucisse de cochon noir de Caserte

Fregola sarda ai frutti di mare 17
Fregola sarda aux fruits de mer

Scialatelli carbonara 15
Scialatelli, guanciale, oignons, oeuf, pecorino et poivre noir

Spaghetti con pesto di pistacchio, stracciatella e pomodorini gialli 17
Spaghetti, pistache de Bronte DOP, stracciatella et tomates cerises jaunes

Linguine con gamberi e zucchini 18
Linguine aux gambas et courgettes

Linguine alle vongole datterino e bottarga 21
Linguine aux palourdes, tomates cerises et poutargue

Parpadelle alla boscaiola, funghi, datterini, pancetta e cipolla 17
Parpadelle aux champignons des bois, tomates datterino, chips de pancetta et oignons

Paccheri con crema di nduja, crumble di olive Caiazzane Slow Food e rucola 16
Paccheri, nduja et crème, crumble d'olives noires Slow Food et roquette

Dolci



Coupe glacée italienne, deux parfums au choix et crème chantilly	6
Panna cotta amarena	8
Tiramisù	8
Gâteau au chocolat gluten free	8
Affogato al caffè	6



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

Automne Hiver 2019

62, rue Darwin 1050 Bruxelles
02.201.75.44 — www.milanotorino.eu