

**mitO**  
milano — torino

**Un mix insolito**  
Pizza e Cocktail

## COCKTAILS

# Spritz



---

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

---

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

---

**Healthy Spritz** 7,5  
Citron vert, basilic frais, concombre, prosecco, trait d'eau gazeuse

---

**Fiore Spritz** 8,5  
Vermouth blanc, prosecco, sirop de violette, fleurs d'hibiscus, trait d'eau gazeuse

# Classici



---

**Bellini** 8  
Prosecco, purée de pêche blanche

---

**Negroni Sbagliato** 9  
Punt e mes, Campari, prosecco

---

**Moscow Mule** 10  
Vodka, jus de citron, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer

---

**Daïquiri** 9  
Rhum 3 ans d'âge, jus de citron vert, sucre de canne

---

**Gin gin Mule** 11  
Citron vert, sucre de canne, menthe, bitter, ginger beer

---

**MiTo** 9  
Vermouth rouge, Campari

# Signature



---

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

---

**Sciambola** 10  
Rhum 3 ans, sirop d'orgeat, menthe fraîche, jus de citron vert, cerise

---

**La vie en rose** 10  
Jus de citron, vodka, cointreau, liqueur de sureau, jus de cranberry, mûre

---

**Wiskey sour ginger** 10  
Wiskey, jus de citron, sucre de canne, gingembre

## COCKTAILS

# Gin Tonic



---

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

---

**Tanqueray** 11  
Tranche d'orange séchée, baie de  
genièvre, Fever Tree Mediterranean

---

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

# Analcolici



---

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

---

**Rosso Vivo** 6  
Jus de pomme verte, jus de  
cranberry, jus de citron, sucre de  
canne, mûche

# Bollicine



V BTL

---

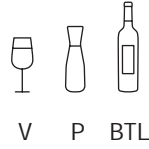
**Prosecco DOC Spumante** 6 30  
**Borgo del col Alto, Treviso**  
Prosecco, fruité et léger

---

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

## VINI

## Rossi



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

## VINI

## Rossi



V P BTL

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

# 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

# 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	4,9
Acqua Panna 50cl	4,9
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)	2,9
Fruitesse (bouteille)	3,5
Vedett Blanche (bouteille)	3,5

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

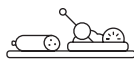
# Digestivi



Limoncello	6
Amaretto	7

Grappa bianca, gialla	8
Chartreuse jaune, verte	8

# Sfizi



---

## Polpette con pomodoro

Boulettes de viande et parmesan affiné DOP, sauce tomate  
3 pièces | 5 pièces **9 | 14**

---

## Polpette con tartufata

Boulettes de viande, crème de truffe et parmesan affiné DOP  
3 pièces | 5 pièces **10,5 | 15**

---

## Ucelletti

Scarmoza fumée d'Agerola et pancetta IGP  
3 pièces | 5 pièces **9 | 14**

---

## Baba con coppa et stracciatella 8

Toast au levain, stracciatella, huile d'olive extra vierge, basilic, poivre

---

## Stracciatella, pomodorini 11

**pachino, olio d'oliva extra vergine biologico, basilico e pepe nero**  
Stracciatella des Pouilles, tomates pachino, huile d'olive extra vierge biologique, basilic et poivre noir

---

## Salsiccia e broccoli Napoletani 9

Saucisse de cochon noir de Caserte et brocoli napolitain

---

## Il tagliere MiTo da condividere 25

Un voyage en Italie ! Trois fromages affinés DOP, charcuteries italiennes et légumes rotis de saison

# Non Solo Pizze



---

**Ogni settimana vi proponiamo i nostri suggerimenti seguendo i prodotti di stagione e le "voglie" dello chef**

Chaque semaine nous vous proposons nos suggestions 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, origan, huile d'olive extra vierge biologique



---

**Insalata Cesar** 16  
Filet de poulet, oeuf, sauce «César»  
maison, huile d'olive extra vierge  
BIO, mesclun et croûtons

---

**Insalata ricotta al pistacchio** 16  
Laitue, crème de ricotta à la  
pistache, ricotta salée et pommes  
vertes

---

## Dolci



---

Coupe glacée italienne, deux parfums au choix et crème chantilly	6
Panna cotta amarena ou chocolat	8
Tiramisù	8
Gâteau de châtaignes et crème de marron	8
Baba napolitain parfumé au rhum et hibiscus	9

---

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

**5** \_\_\_\_\_ ◉

Nduja 16

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, nduja di Spilinga, olives 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

**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

**10** \_\_\_\_\_ ◉

Salsiccia e friarelli 16

Salsiccia di maialino nero di Caserta, provola affumicata d'Agerola, friarelli, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP  
Saucisse de cochon noir de Caserte, provola fumée d'Agerola, friarelli et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP

◉ Rouge

○ Blanche

▾ Végétarienne

# 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, vin cotto di fichi

Mozzarella de bufflonne de Campanie, taleggio doux de Bergame, fontina du Val d'Aoste, vin de figue

# 30

---

Calzone dello chef

# 31

---



Calabria in tour 17

Cipolla di Tropea IGP addolcita, nduja di Spilinga, provolone, erba cipollina, mozzarella di bufala

Mozzarella de bufflonne, oignons doux de Tropea IGP, nduja de Spilinga, provolone, ciboulette

# 32

---



A Fungtiell 16

Crema di funghi bruni, funghi di bosco, pomodoro di San Marzano, provola, pecorino, pomodorino arrosato, olio d'oliva extra vergine, pepe nero, basilico

Crème de champignons bruns, champignons des bois, tomates San Marzano, provola, pecorino, tomates roties, huile d'olive extra vierge, poivre noir, basilic

# 33

---



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

# 34

---



Tonno e Cipolla 2.0 19

Fior di latte d'Agerola, cipolla di Tropea IGP, filetto di tonno di Cetara, pomodoro piennolo DOP arrosato, origano siciliano, olio d'oliva extra vergine, basilico e pepe nero

Mozzarella fleur de lait d'Agerola, oignons de Tropea IGP, filets de thon de Cetara, tomates piennolo DOP roties, origan sicilien, huile d'olive extra vierge, basilic et poivre noire

# 35



## La Tartufata

18

**Salsa tartufata, fior di latte d'Agerola, piennolo DOP, rucola, parmigiano reggiano DOP, olio d'oliva extra vergine, pepe nero, basilico**

Sauce tartufata, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates piennolo DOP, roquette, parmesan reggiano DOP, huile d'olive extra vierge, poivre noir, basilique

# 36



## Salsiccia e Patate

16

**Provola affumicata d'Agerola, salsiccia di maialino nero, patate viola, pecorino Crosta Nera DOP, rosmarino**

Provola fumée d'Agerola, saucisse de cochon noir, pommes de terre vitelotte, pecorino Crosta Nera DOP, romarin

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

**Automne Hiver 2019**