



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.

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.

Sfizi



Stracciatella

11

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

Il tagliere di salumi

15

Assiette de charcuterie italienne

Non Solo Pizze



Carpaccio di manzo

17

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

Insalata Caprese

16

Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates cerises, origan, huile d'olive extra vierge BIO

Lasagna al ragu di salsiccia

15

Dolci



Coupe glacée italienne, deux parfums au choix et crème chantilly

6

Affogato al cafe

6

Tiramisù

8

1 _____ ◉ ▾

Margherita 10

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

2 _____ ◉ ▾

Marinara ricca 16

Tomate San Marzano DOP, filets d'anchois de Cetara, straciatella, olives Caiazzane, huile d'olive infusée à l'ail, origan

3 _____ ◉ ▾

Parmigiana 15

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, aubergines grillées

5 _____ ◉

Nduja 16

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

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

9 _____ ◉

Pancetta e Ricotta 17

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

18 _____ ◉

Prosciutto cotto di Culatello 16

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

20 _____ ◉

Gamberi e agretti 22

Gambas marinées, agretti (jeunes pousses), tresse de mozzarella di bufala DOP, citron, poivre noir

27 _____ ◉ ▾

La Formaggi DOP 16

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

39 _____ ◉ ▾

Calzone MiTo 15

Mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois, tomates Corbarino, spianata (salami piquant), poivre, basilic

40 _____ ◉ ▾

La Tartufata 19

Sauce tartufata, mozzarella d'Agerola, tomates piennolo DOP, roquette, parmesan Reggiano DOP, poivre noir, basilic

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, sirop de concombre, prosecco, trait d'eau gazeuse

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

Gin Tonic



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

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

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

Birre



MiTo blonde 25cl (fût) 3

Vedett IPA 25cl (fût) 4

Fruitesse 25cl (bouteille) 3,5

Vedett Blanche 33cl (bouteille) 3,5

Duvel 33cl (bouteille) 5

Triple d'Anvers 33cl (bouteille) 5,5

Digestivi



Limoncello 7

Amaretto 7

Grappa bianca/gialla 8

Chartreuse jaune/verte 8

Frangelico 7

Classici



Bellini 8
Prosecco, purée de pêche blanche

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

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

Signature



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

Milano Torino 2.0 9
Vermouth rouge, Campari, Frangelico

Analcolici



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

Bibite



San Pellegrino 50cl 4,9

Acqua Panna 50cl 4,9

Coca Cola 3,2

Coca Zero 3,2

Jus de pomme 4

Aranciata San Pellegrino 3,5

Limonata San Pellegrino 3,5

Ice Tea 3,3

Fever Tree 4
Mediterranean, ginger ale, ginger beer, indian tonic, elderflower

VINI

Rossi



V P BTL

Caldora Montepulciano D'Abruzzo DOC Montepulciano Intense et équilibré, notes de fruits des bois et vanille	5	16	24
Col di Sasso Castello Banfi, Toscane Sangiovese et cabernet sauvignon Rond, notes de fraise et prune	5,5	18	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 Epicé et fruité	-	-	37
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	-	-	70

VINI

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 mineralité, 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 Terlano 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 35
Côte-de-provence
 Grenache, tibouren, cinsault
 Frais, minéral, notes de rose et pamplemousse

Bollicine



V

BTL

Prosecco brut DOC 6 30
Ca di Pietra, Treviso
 Prosecco, fruité et léger



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

151 – 153, rue Washington, 1050 Bruxelles
02.201.75.44 — www.milanotorino.eu