mitO
milano — torino

Spritz

Crodino Spritz 8
Analcolico 0,0%,
rondelle d'orange

Aperol Spritz 10
Aperol, prosecco,
eau gazeuse

Limoncello Spritz 10,5
Limoncello, prosecco, eau gazeuse

Campari Spritz 10,5
Campari, prosecco, eau gazeuse

Sarti Spritz 10,5
Liqueur passion & mangue,
prosecco, eau gazeuse

Hugo Spritz 11,5
Liqueur de sureau, prosecco,
menthe, eau gazeuse

Italian Passion Spritz 12
Liqueur de fruits de la passion,
prosecco, eau gazeuse

Cocktails

MiTo 12
Vermouth rosso,
campari

Smoked Negroni 14
Vermouth rosso, campari,
gin, notes fumées

Espresso Martini 14
Vodka, kahlua, espresso, sucre

Moscow Mule 13
Vodka, ginger beer, jus de citron vert

Malfyoso 13,5
Gin Malfy, agrumes,
tonic

Mojito 13
Rhum, menthe fraîche, citron vert,
sucre, eau gazeuse

Island Bloom 13
Cocktail fruité aux notes exotiques

Gin Tonic

Bulldog 13
Gin, fleur d'hibiscus,
Fever-Tree Elderflower

Tanqueray 13
Gin, orange, baie de genièvre,
Fever-Tree Mediterranean

Hendricks 13
Gin, concombre, Fever-Tree Indian Tonic

Mocktails

Virgin Mojito 8,5
Menthe fraîche, citron vert,
sucre, eau gazeuse

Coconut Sunset 9
Noix de coco, fruits exotiques

MiTo Homemade

Limonade 5

Thé pêche 5

Limonade & concombre 6

Limonade & pamplemousse 6

Prosecco

Ca di Pietra, Treviso	7	32

Vini Rossi

Caldora Montepulciano d'Abruzzo *Arômes intenses et persistants de cerise et prune, note de vanille*	7,5	36
Valdibella Nero d'avola, Sicilia *Arômes de fruits rouges avec une note balsamique*	8	36
Amastuola – Vignatorta Primitivo, Syrah *Légère texture d'épices douces et notes d'iris*	8,5	37
Pizzolato Veneto, Pinot noir *Arômes de fruits des bois avec des notes de réglisse*	-	39

Vini Bianchi

Le Rime Chardonnay, pinot grigio Toscana *Bouquet de fruits tropicaux, d'agrumes et notes florales*	7,5	34
Ariddu Grillo, Sicilia *Notes d'herbes avec une légère touche d'agrumes*	8,5	36
Soave – Inama Sauvignon, Veneto *Notes de fleurs des champs, camomille, fleur de sureau, iris*	-	42

Vini Rosato

Favori Provence *Arômes de grenade, mangue et agrumes*	7	30

Birre

	Fût	Bouteille
Stella 25CL		4,3
Stella 50CL		8
Vedett IPA 33CL		5,5
TripleKarmeliet 25CL		5,5
Hoegarden Blanche 25CL		4,5
Leffe Brune 25CL		4,5
Stella Zéro 25CL		4,3
Vedett Zéro 25CL		4,8
Bertinchamps Passion Zéro 25CL		4,8
Bertinchamps Pamplemousse 25CL		5

Bibite

Chaudfontaine 50CL gazeuse et plate	5,9
San Pellegrino 50CL	6,5
Acqua Panna 50CL	6,5
Coca Cola / Zero 20CL	4,2
Jus de pomme 20CL (100% pur jus)	4,2
Fever Tree 20CL Indian Tonic, Ginger Beer, Elderflower, Mediterranean	4,9

Prix exprimés en Euros – Liste des allergènes diponible sur demande

Sfizi

Bruschette (4p) — 14
Tartines maison toastées à l'ail, stracciatella de Puglia, tomates datterini, huile d'olive extra vierge bio, basilic

Burrata accompagnée de légumes de saison — 14
Burrata crémeuse, légumes de saison, huile d'olive extra vierge bio

Parma e Formaggio — 17
Planche de jambon de Parme 24 mois, fromage de saison, focaccia maison

Pasta

Rigatoni all'Amatriciana — 18
Tomates San Marzano DOP, oignons rouges de Tropea, guanciale, pecorino romano

Linguine alle vongole — 20
Palourdes, ail, vin blanc, tomates datterini, persil

Spaghetti stracciatella e pistacchio — 19
Pesto de pistache de Bronte, stracciatella de Puglia, tomates datterini, pistaches concassées

Taglioni — 18
Crème de tomates rôties, stracciatella de Puglia, crumble de basilic

Risotto cacio e pepe con tonno — 25
Risotto crémeux, pecorino romano, poivre, tartare de thon au citron

Gnocchi gorgonzola e fichi — 18
Gnocchi de pomme de terre, fondue de gorgonzola, figues fraîches, compotée de figues

Non solo pizze

Carpaccio — 19
Bœuf, romarin, pleurotes, fondue de gorgonzola, pane carasau

Vitello Tonnato — 20
Veau cuit à basse température, sauce au thon, thym frais, huile d'olive extra vierge bio

Insalata caprese — 18
Mozzarella di bufala de Campanie, tomates, roquette, huile d'olive extra vierge bio

Insalata Campagnola — 16
Mesclun, tomates datterini, olives noires, mozzarella di bufala de Campanie, huile d'olive extra vierge bio
Supplément Jambon cru de Parma +3
Supplément Filets de thon +3

Tartare de thon — 25
Thon frais, assaisonnement maison

Secondi Piatti

Tagliata di manzo — 26
Tagliata de bœuf accompagnée de légumes de saison

Tataki de thon — 30
Thon snacké, sésame, salade de figues et fruits rouges

Pizze

1 - Margherita — 13
Tomates San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, grana padano, basilic ◉ V

1 Bis - Margherita Fumè — 14
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, basilic, poivre noir ◉ V

2 - Marinara MiTo — 17,5
Tomates San Marzano DOP, tomates del Piennolo DOP, anchois de Cetara, stracciatella, origan, huile à l'ail ◉

3 - Parmigiana — 17
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, aubergines, pecorino romano, basilic ◉ V

4 - Salsiccia e Fichi — 18
Crème de ricotta, saucisse, fior di latte, oignons rouges marinés, zestes de citron, figues ○

5 - N'duja — 17
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga, olives, grana padano, basilic ◉

6 - Bufala e Crudo — 19
Tomates San Marzano DOP, mozzarella di bufala, jambon cru de Parme, basilic ◉

7 - Vegana — 17
Crème de poivrons, aubergines, courgettes, olives, poudre de câpres ○ V

7 Bis - Finta Vegana — 19
Base vegana, stracciatella ○ V

7 Ter - Veggie — 20
Crème de courgette à la menthe, légumes, burrata, huile citron ○ V

8 - Stracciatella e Pistacchio — 18
Stracciatella, fior di latte, tomates jaunes, pistaches ○ V

10 - Cheesy — 17
Fior di latte, provola fumée, gorgonzola, pecorino ○ V

12 - Capocollo — 19
Tomates San Marzano, datterini piquantes, capocollo, bufala ◉

18 - Prosciutto cotto — 17,5
Tomates San Marzano, provola fumée, jambon cuit, parmesan ◉

19 - Spianata — 18
Crème ricotta, spianata piquante, fenouil, huile citron ○

25 - Tonno e Cipolla — 19
Fior di latte, thon, oignons rouges marinés, tomates rôties, câpres ○

40 - Tartufata — 20
Crème tomate jaune, fior di latte, roquette, crème de truffe ○ V

◉ base tomate
○ base blanche
V végétarien
Ⓥ base blanche, végétarien

Prix exprimés en Euros – Liste des allergènes diponible sur demande