

Un mix insolito

Pizza e Cocktail

mito
milano — torino

8 place d'Austerlitz, 67000 Strasbourg

03 88 23 85 32 - www.milanotorino.eu

Prix nets exprimés en euros, service compris



Sfizi



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

Mozzarella di bufala 8,5

Campana DOP 125g de plaisir accompagné d'huile d'olive extra vierge biologique des Pouilles

Stracciatella e pomodorini 9,5

Juste le crémeux de la burrata, tomates cerises, huile d'olive extra vierge biologique des Pouilles et poivre noir

Bruschetta caprese 9

Tomates dattes, mozzarella, basilic, sel, poivre, huile d'olive extra vierge biologique, origan

Bruschetta alla norma 9,5

Tomates cerises jaunes, aubergines grillées, fromage caciocotta, basilic, huile d'olive extra vierge biologique, sel et poivre

Polpette di carne 9 / 14

Boulettes de viande et parmesan, sauce tomate
3 pièces / 5 pièces

Ucceletti 9 / 14

Quadrello di Bufala, Pancetta arrotolata di maialino nero
3 pièces / 5 pièces

Tagliere con focaccia alla Romana 17 / 30

Planche mixte charcuteries et fromages accompagnée de focaccia romaine
2 personnes / 4 personnes

Non Solo Pizze



Tous les midis une sorte de pâte selon les produits de saison et les "envies" du chef

Insalata di Parma 16

Rucola, pinoli, pomodorini, prosciutto crudo e mozzarella bufala fumée

Mesclun de salade, pignons de pin, tomates cerises, jambon cru et mozzarella de bufflonne fumée

Insalata Caprese 15

Mozzarella di Bufala Campana, pomodorini, origano, olio d'oliva extra-vergine biologico Pugliese, pepe nero

Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates cerises, origan, huile d'olive extra-vierge biologique, poivre noir

Pizze

Une pizza authentique et savoureuse

Une pizza gourmet signée Lima Michael & Andréa Puccini 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. 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

12

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, basilico

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, basilic

3



Parmigiana

15

Pomodoro San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, melanzane, parmigiano, basilico

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, aubergines, parmesan, basilic

5



N'Duja

16

Mozzarella di bufala campana, pancetta di maialino nero di Caserta, N'Duja, basilico

Bufala fondue, Pancetta de cochon noir de Caserte, marmelade de N'Duja faite maison, 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



Stracciatella e Pistacchio

17

Stracciatella, fior di latte d'Agerola, pomodorini gialli freschi, granelli di pistacchio e basilico

Stracciatella, 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, basilico e pepe nero

Crème de ricotta, pancetta de cochon noir de Caserte, pignons de pin, mozzarella fleur de lait d'Agerola, basilic et poivre noir



11

La Mari MiTo

13

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

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

15

Speck e brie

16

Mozzarella di bufala di campana, Brie, Speck, basilico

Mozzarella de bufflonne de Campanie, Brie, Speck, basilic

20

Blu di Bufala e limone

17

Bufala, bleu di Bufala, limone e basilico

Bufala, bleu di Bufala, citron et basilic

66

Diavola

16

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola, Salame piccante, basilico

Tomates San Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola, salami piquant, basilic

13

Zucca

15

Crema di zucca, Burrata, Guaciale, basilico

Crème de courgettes, Burrata, Guaciale, basilic

18

Prosciutto cotto di Culatello

17

Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto di Culatello, provola fumée d'Agerola, basilico

Tomates San Morzano DOP, jambon cuit de Culatello, provola fumée d'Agerola, basilic

35

La Spacchiosa

16

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

Tomates San Marzano DOP, Mozzarella de bufflonne fumée de Campanie, champignons et poivre noir

Dolci



Tous nos desserts sont faits maison

Cannolo MiTo

9

Connoli siciliens farcis à la ricotta

Tiramisù

8,5

Au café et sans alcool

Pizza nutella

10

Pizza au nutella

Gelato

7,5

3 boules de glaces artisanales au choix

BERE

Analcolli Cocktails



20 cl

Floreal

Martini Floreale, citron vert, orgeat, ginger beer

7,5

Italian Detox

Martini Vibrante, citron vert, sirop de gingembre, jus de goyave, méditerranéen tonic

7



20 cl

Cocktails

Mojito Spritz

Rhum ambré Bacardi Anejo, citron vert, menthe, sucre de canne, Prosecco Martini, eau gazeuse

9

Spritz the road Jack

Martini Riserva Bitter, Martini Fiero, Bitter pamplemousse, Prosecco Martini, eau gazeuse

9

Lemon Spritz

Gin Bombay lemon, jus de citron, Prosecco, eau gazeuse et menthe

9

St-Germain Spritz

St-Germain, Prosecco Martini, sirop de lavande, lavande fraîche, eau gazeuse

9

Gimber Tonic

Gimber, three cent tonic water, Bombay lemon

8

Bellini Spritz

Liqueur de pêche, purée de pêche, citron jaune, Prosecco Martini, eau gazeuse

9

Negroni Classic

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubina, Gin Bombay Sapphire, orange

9

Hendricks

Gin Hendricks, concombre, poivre noir au moulin, three cent Aegan tonic

12

Gamme Calcarius 11

AU LITRE - à la bouteille uniquement



Calcarius Falanghina Orange 42

Le Nù Litr Orange, produit à partir de purs raisins Falanghina des Pouilles, a une couleur orange. Des notes florales et des herbes aromatiques s'entremêlent avec des touches d'épices orientales, composant ainsi un bouquet aromatique élégant et raffiné qui rappelle la fraîcheur printanière.

Calcarius Puglia Rosso 39

Le Nù Litr Rosso subit une fermentation spontanée avec cinq jours de macération sur les peaux en cuve ouverte et sans filtration. Sauvage et vrai le Negroamaro, dense et épicé, très élégant avec un tannin net qui ravit le palais en laissant un souvenir clair de la mer.

Calcarius Puglia Bianco 39

Le Nù Litr Bianco, élaboré à partir de raisins blancs Bombino typiques des Pouilles, ne fait pas exception. Issu des vignes les plus jeunes, sa belle couleur paille exprime un bouquet fruité irrésistible, avec des notes de citron, de poire et d'écorce d'orange. Très frais et savoureux, avec un corps vif et peu d'alcool, les agrumes et les fruits se distinguent également en bouche.

Calcarius Puglia Rosato 39

Le Nù Litr Rosato est sur une note Rosé de Negroamaro qui sent la canneberge et la grenade. En bouche, fluidité fruitée et salinité rehaussent les références florales.

Vini Rossi



DOP Piceno, Ciu Ciu ● Bacchus, Marche, 2021	5	9	18	26
Falia Rosso SalvaTerra, Veneto	5,5	11	22	32
DOC Cannonau Su'Entu, Sardegna, 2021	7	14	28	40
DOCG Chianti ● Majnoni Guicciardini, Toscane, 2021	6	12	24	36
DOC Montepulciano d'Abruzzo, Montipagano ● Umani Ronchi, Abruzzo, 2020	6	12	24	35
DOC Nero d'Avola, Alto Reale ● Rapitalà, Sicilia, 2021	5	10	19	27
DOC Valpolicella Ripasso, Le Poiane Bolla, Veneto, 2018	-	-	-	39

Vini Rosati



Côte de Provence, Quat'saisons Château La Mascaronne, 2020	5	9	18	26
Côtes de Provence, les Commandeurs Château Peyrassol, 2020	5	10	20	29

● vin issu de l'agriculture Biologique

Vini Bianchi



IGT Verdeca Terre Carsiche, Puglia , 2020	5	10	20	29
DOC Soave Classico Cantina del Garda, Veneto, 2021	4,5	9	18	26
DOC Pinot Grigio Paladin, Veneto	6	12	24	35
Falia Bianco SalvaTerra, Veneto	5,5	11	22	32
IGP Il Pumo Sauvignon-Malvasia San Marzano, Salento, 2021	4,5	9	18	26
IGT Pecorino Terre di Chieti, Vore Murola, 2016	5,5	11	22	32

Bollicine



DOC Prosecco Treviso Brut Terra Serena, Treviso	6,5	-	-	30
Prosecco Rosé Sior Lele V8+ Veneto	5	-	-	26
Moscato d'Asti DOCG Ca' Bianca, Piemonte, 2021	5,5	-	-	26
Moscato Rosé Suagna rosé Azienda Vinicola Patrizi, Piemonte	5	-	-	32
IGT Lambrusco Emilia Lambardini, Emilia-Romagno	5,5	11	22	32
Frerejean Frères "Brut Premier" Champagne	12	-	-	89

Caffé e bevande calde



Ristretto	2,5	Doppio espresso	3,5
Espresso	2,5	Cappuccino	3,5
Caffé	2,5	Thé Kusmi Tea au choix	3,8
Decaffeinato	3	Infusi Love organic	4

Bibite



San Pellegrino Frizzante 50 cl	4,5	Coca-Cola Zero 33 cl	3,5
Ferrarelle Frizzante 75 cl	6,2	Fuze Tea 25 cl	3,5
Acqua Panna Naturale 75 cl	5,6	Soda Polara Antica 27,5 cl	3,5
Santa Lucia Naturale 50 cl	4	Limonata ou Arancia Rossa	
Coca-Cola 33 cl	3,5	Jus de fruits bio 25 cl	4
		Three Cents Artisanal 20 cl	4
		(Tonic Water, Aegean Tonic, Lemon Tonic, Ginger Beer)	

Birre



25 cl



50 cl

MiTo blonde 5°	3	4,5
MiTo blanche 4,7°	4	7,5
Menabrea 4,8°	4,2	8
Vedett IPA 6°	5	9

Digestivi



4 cl

Limoncello di Sarrento 7
Piemme

Grappa gialla 7
Piave

Amaretto 7
Luxardo

Italiacus 7
Piemonte

Grappa bianca 7
Piave

Rhums



4 cl

Est a Nor 10

Neo 15

Whiskies



4 cl

Aberlour 8

Jameson 8

Jack Daniel's 8

Glass House 10

Tullamor 10

Arran 14

D'un verre printanier 14

Buileit bourbon 14

Gins



Beefeater 24	7
Tanqueray 10	7
Bacur Botegga	7
Bombay East	7
HTK	7
Gin Rosa	9,5
Wackes printemps	9,5
Wackes Hiver	9,5
Citadelle	9,5
Porter's	9,5
Hendricks	9,5
Bombay Bramble	9,5
Blue wave	12
Bleu de Limoges	12
Morris dry gin	12
Scapegrace	12
Oxley	12
Bombay Sta	12
Plymouth	12

**Accompagnez votre gin d'un tonic
de la gamme Three Cents Artisanal** 20 cl
(Tonic Water, Aegean Tonic, Lemon Tonic, Ginger Beer)



