



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

Spritz



Aperol Spritz 9
Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse

Hugo Spritz 9,5
Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, citron vert, trait d'eau gazeuse

Basilic Spritz 9
Sirop de basilic maison, vermouth blanc, prosecco, eau gazeuse, basilic

Gin Tonic



Bulldog 12
Fleurs d'hibiscus, Fever Tree Elderflower

Malfy gin 12,5
Lime cordial (sirop de citron vert maison), zeste de citron, Fever Tree Indian Tonic

Tanqueray 12
Tranche d'orange séchée, baie de genièvre, Fever Tree Mediterranean

Birre



Stella 30cl (fût) 3,2

Vedett IPA 33cl (fût) 4,5

Fruitesse 25cl 4,5

Hoegaerden blanche 25cl 4

Victoria 33cl 5

Triple Karmeliet 33cl 5,5

Bibite



San Pellegrino 50cl 5

Acqua Panna 50cl 5

Chaudfontaine gazeuse 50cl 4,9

Coca Cola, Coca Zero 3,2

Jus de pomme 4

Aranciata, Limonata San Pe. 3,5

Fuze Tea 3,3

Fever Tree 4,2

Classici



Bellini 9
Prosecco, purée de pêche blanche

Moscow Mule 11
Vodka, jus de citron, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer

Dark'n Stormy 11
Rhum, citron vert, ginger beer, sirop de réglisse et anis étoilé

Negroni 11
Gin, Campari et vermouth rouge

Signature



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

Kraken Mojito 12
Rhum Kraken, citron vert, menthe fraîche, trait d'eau gazeuse, angostura

Our MiTo 10
Vermouth dry, Campari, zeste de pamplemousse, Italicus (liqueur de bergamote)

Stay Tropical 11
Rhum infusé, batida coco, fruit de la passion, citron vert, gingembre

Analcolici



Virgin Mojito pêche 8
Purée de pêche blanche, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

Rosie 8
Jus de pamplemousse, citron vert, sirop de romarin, Fever Tree Elderflower

Virgin Spritz 7
Jus d'orange, bitter, eau gazeuse

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), méticuleusement sélectionnés chez les meilleurs producteurs locaux.

Sfizi



Stracciatella e pomodorini 13

Stracciatella des Pouilles, tomates datterino, huile d'olive extra vierge biologique, roquette et poivre noir.

Tagliere di prosciutto 16

Planche de jambon de parme DOP 20 mois.

Non Solo Pizze

Carpaccio di Angus 18

Carpaccio de bœuf Angus, tomates datterino, roquette, pignons de pin toastés, huile d'olive extra vierge BIO et parmesan affiné 24 mois DOP.

Insalate



Caprese 16

Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates datterino, roquette, origan.

Campagnola 18

Mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon de Parme DOP tomates datterino, olives, roquette, origan.

Pizze



1 _____ ◉▽
Margherita 12,5

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

1' _____ ◉▽
Margherita fumée 13,5

Tomate bio, provola fumée d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic, poivre noir.

2 _____ ▽
Marinara 12

Tomate Piennolo à l'ancienne, parfum d'ail, origan et basilic.

3 _____ ○
MariMito 17

Mozzarella di bufala de Campanie, filets d'anchois de Cetara et zestes de citron.

4 _____ ◉▽
Funghi & Castelmagno 16

Tomates San Marzano DOP, sauce aux champignons des bois, Castelmagno râpé, chapelure parfumée au thym et romarin.

5 _____ ○
Nduja e olive 17

Tomate bio, provola fumée d'Agerola, nduja de Spilinga, olives de Leccine, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

6 _____ ○
Bufala e Crudo 19

Tomate bio, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru de Parme affiné 24 mois, basilic, poivre noir.

7 _____ ○
La Vegana 16

Crème de chou violet, oignons fermentés, champignons des bois, olives et chips de piments crusco.

8 _____ ◉▽
Stracciatella e Pistacchio 18

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

9 _____ ○
Salame e Ricotta 17

Ricotta di bufala, salami napolitain, tarallo (biscuit salé napolitain), mozzarella fleur de lait d'Agerola, basilic.

10 _____ ○
Salsiccia e funghi 17

Tomates San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, saucisse taillée au couteau de chez Varvara des Pouilles, champignons des bois.

11 _____ ○
Cheesy ! 18

Provola fumée, gorgonzola, fontina valdostana DOP, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, réduction de sirop de figue.

14 _____ ○
Gorgonzola e radicchio 17

Mozzarella fleur de lait d'Agerola, gorgonzola DOP, radicchio réduction de vin rouge, basilic.

Pizze



18 _____ ◉

Prosciutto cotto di Culatello 17

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

40 _____ ◉▽

La Tartufata 21

Mousse de pomme de terre à la truffe, mozzarella fleur de lait d'Agerola, copeaux de truffe noire, roquette.

30 _____ ○

La Castagna 18

Mozzarella fleur de lait d'Agerola, châtaignes concassées à la vapeur, ventricina de Teramo (saucisse italienne), réduction d'oignons et réglisse.

Dolci



Tiramisu 9

Cannolo Mito 9

Biscuit farci de ricotta di bufala, chocolat fondant, pistaches de Bronte DOP, zeste d'orange

Panna cotta aux fruits rouges 9

Panna cotta à la crème de marrons 9

Digestivi



Limoncello 9

Amaretto 9

Grappa bianca 9

Grappa gialla 9

Chartreuse verte 10

Frangelico 8

Espresso martini 10

VINI

Bianchi



V P BTL

Trebi 5 18 27
Abruzzo
 Trebbiano
 Léger et harmonieux

Le Rime 5,5 19 29
Banfi, Toscana
 Chardonnay, pinot gris
 Floral avec une pointe de fraîcheur

Sauvignon «Prestige» - - 30
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 - - 42
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 19 27
Pays d'Oc IGP
 Grenache
 Frais, minéral, notes de rose et pamplemousse

M de Mlnuty 35
Côte-de-provence
 Grenache, tibouren, cinsault
 Frais, minéral, notes de rose et pamplemousse

Bollicine



V BTL

Prosecco brut DOC 6 32
Ca di Pietra, Treviso
 Prosecco, fruité et léger

Rossi



V P BTL

Caldora Montepulciano D'Abruzzo DOC Montepulciano Intense et équilibré, notes de fruits des bois et vanille	5	18	27
Col di Sasso Castello Banfi, Toscane Sangiovese et cabernet sauvignon Rond, notes de fraise et prune	5,5	19	29
Kerasos Valdibella → Biologique Sicilia DOC Nero d'Avola Tanins fondus, notes de fruits mûrs	-	-	32
Centine Rosso - Banfi Toscana IGT Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon Intense et épicé	-	-	30
Amastuola → Biologique Puglia Primitivo Intense, note de fruits des bois et cannelle	-	-	36
Cà Fiui → Biodynamique Valpolicella DOC, Veneto Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara Épicé et fruité	-	-	37
Reserve del Conte → Biologique Manincor Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT Lagrein, merlot, cabernet franc Tanins fondus, notes de poivre et chocolat	-	-	42
Casanova di Neri Rosso di Montalcino DOC, Toscane Sangiovese, colorino Structuré, vif, note de violette, élevé en fut de chêne	-	-	45
Barbera d'Alba superior DOC Cascina Adelaide, Piemonte Barbera Notes florales, vanille, vif et rond	-	-	45
La Civettaja → Biologique Vincenzo Tommasi Toscana IGT Pinot noir Élégant et structuré, notes mentholées et cerise	-	-	60
Barolo «Fossati» DOCG Cascina Adelaide, Toscane Nebbiolo Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus	-	-	80