## MIO PIZZE

chatouillées par nos pizzaiolo napolitains et cuites dans notre four

**MARGHERITA D.O.P** 11€
Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, basilic

**STRACCIATELLA** 14€
Coulis de tomates BIO Mariapina à base d'ail et d'origan sauvage, stracciatella fraîche en sortie, basilic

**PARMIGIANA** 14€
Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, aubergines rondes siciliennes panées et frites, parmigiano reggiano AOP 24 mois

**DIAVOLETTO** 15€
Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, Spianata (saucisson piquant de Calabre)

**CAPRICCIOSA** 17€
Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, champignons rosés de Paris, jambon blanc «Prince de Paris», olives Taggiasche, petits artichauts des Pouilles

«NEW» **MARINARA** 16€
Coulis de tomates BIO Mariapina à base d'ail et d'origan sauvage, anchois de méditerranée, tomates Datterino, olives Taggiasche

«NEW» **CARINO** 14€
Coulis de tomates BIO Mariapina à base d'ail et d'origan sauvage, tomates Piennolo del Vesuvio, perle de mozzarella en sortie et basilic frais

**SCILLA** 17€
Filet de thon de Cetara, mozzarella, tomate jaunes Piennolo, oignons rouges de Campanie, zestes de citron confits

**AUTENTICA** 16€
Mozzarella, Lard de colonnata IGP, aubergines grillées, roquette assaisonnées, copeaux de parmigiano reggiano 24 mois

**ROBBI** 18€
Pizza signature de notre maître pizzaiolo aux contours fourrés de Provola, garnie de jambon de Parme AOP 24 mois, tomates Datterino, roquette assaisonnée, copeaux de Provolone

**4 FORMAGGI** 16€
Mozzarella, gorgonzola AOP, taleggio, stracciatella, basilic

«NEW» **TARTUFATA** 21€
Mozzarella, truffe fraîche de saison, champignons rosés de Paris, oeuf parfait, huile de truffe

**CALZONE NAPOLETANO** 15€
Pizza pliée et garnie de ricotta, mozzarella, salame Napolitano, coulis de tomates BIO Mariapina, huile d'olive extra vierge et basilic

«NEW» **PULCINELLA** 17€
Créme de pistache, mozzarella, tomates jaunes Piennolo, pancetta artisanale « Marano », basillic frais, éclats de pistaches

## ANTIPASTI

à partager ou pas ...

**FIORI DI ZUCCA** 8€
Tempura de fleurs de courgettes farcies de ricotta basilic, zeste de citron

**BURRATA E PESCHE** 11€
Burrata (200g), pêches du marché caramélisées, balsamique et basilic
OPTION : Jambon de Parme AOP 24 mois sup 3€

**CECINA DE LEÓN IGP** 12€
Chiffonnade de fine tranche de jambon de bœuf ( une pure émotion )

**PEPERONI ALLA BRACE** 7€
Poivrons rôtis sur la braise de bois, huile d'olive extra vierge bio, éclats de pistaches

**ARANCINI (la pièce)** 5€
Boule de risotto à la crème de truffe blanche et champignons, panée et farcie de mozzarella

**PIZZETTA FRITTA** 6.5€
Pâte à pizza frite, fondue de Provola, pesto de tomates confites, jeunes pousses

## « TUTTA LA PASTA FATTA IN CASA »

**POSTO PASTA** 15€
Linguine aux tomates Datterino confites, stracciatella et basilic frais

**PACCHERI ALLA NORMA** 14€
Pâtes typiques Napolitaine, aubergines siciliennes frites, ragou de tomates, ricotta salée, basilic frais

**CALAMARI** 18€
Linguine, calamars sautés, tomates Piennolo gialli&rossi, ail et persil

**CARBONARA AL ANTICA** 15€
Fettuccine, jaune d'œuf, Guanciale, Pecorino Romano, poivre du moulin

**RIPIENE** 18€
Version de l'Osso Bucco revisité et farci dans des tagliatelle fraîches

**NERANO** 14€
Linguine, courgettes fraîches frites, Pecorino, Provola, basilic

## MIO INSALATE

**CAESAR SALAD** 14€
Poulet grillé-pané, coeur de romaine, tomates Datterino, croûtons, parmigiano reggiano AOP 24 mois, sauce Caesar

**POLPO SALAD** 19€
Poulpe grillé servi tiède, pomme vapeur, oignons rouges, fenouils, tomates jaunes Datterino

## DOLCI

**CAFFE AFFOGATO** 6.5€
Boule de glace vanille de la maison Pozzetto arrosée

**TORTA AL LIMONE** 7.5€
Tarte au citron et meringue italienne

**TIRAMISÙ DELLA CASA** 7.5€
Souvent copié mais jamais égalé

**SCUGNIZZI** 6.5€
Petits beignets de pâte à pizza et Nocciolata BIO

**PANNA COTTA & FRUTTI DI BOSCO** 8€

« Fait Maison »

« CARTE ÉTÉ 2022 »

# MIO POSTO

Taxes et service inclus - Prix en euros - Les chèques ne sont pas acceptés

# VINI

| | 14cl | 75cl |
|---|---|---|
| **ROSSI** | | |
| Lacrima di Morro d'Alba doc, «Rosae», Casal Farneto<br>*Croquant, aromatique avec notes de rose* | 6 | 29 |
| Primitivo, Puglia igt, «Terrame»<br>*Plein de fruits mûrs, notes de caramel, Élégant!* | 7 | 32 |
| Monica di Sardegna doc, Saragat<br>*Très gourmand! Notes de cerise, prune et épices. Grande Souplesse.* | 7 | 32 |
| **BIANCHI** | | |
| Trebbiano d'Abruzzo dop, Fonte a Monte, BIO<br>*Notes de pomme, poire et pêche, Équilibré et frais* | 6 | 29 |
| Falanghina di Puglia, Salento igt, Masseria Altemura<br>*Notes de fruits blancs. Rond et salin* | 7 | 32 |
| Vermentino di Sardegna, Isola dei Nuraghi igt, Saragat<br>*Notes d'agrumes, litchi. De l'intensité et de la fraîcheur* | 7 | 32 |
| **ROSATI** | | |
| Friuli doc, "Puiattino" Pinot Griggio Ramato<br>*Robe claire cuivrée. Equilibré, Notes de pomme, poire, mûre.* | 6 | 29 |

| **CHAMPAGNE & PROSECCO** | 12cl | 75cl |
|---|---|---|
| Champagne aop, DEUTZ, brut classic | 12 | 72 |
| Prosecco Spumante doc Ricadonna | 6 | 32 |

## VINI NATURALE

*« du sans sulfites à forte consonance transalpine »*

Prix TTC en euros, CB à partir de 15 euros.
La maison n'accepte pas les chèques.

# POSTO MIO

24 RUE KELLER
PARIS 11
01 45 18 56 84

# CAFFETTERIA

Café & décaféiné — 2.4
Café macchiato (noisette) — 2.9
Cappuccino — 4.5
Thés & Infusions — 4.5

# SOFT

Coca Cola, Coca Zéro 33cl 3.5
Fuze. Tea 33cl — 3.5
Badoit rouge 33cl — 4
Jus de fruits BIO 25cl — 5
Cedrata 27,5cl — 5
(limonade artisanale)
Chinotto 27.5cl — 5
Aranciata 27.5cl — 5
Fruits pressés 20cl — 5
Café frappé — 5
Citronade Maison — 5

# BIRRA

Peroni Nastro Azzurro ( pression) 25cl / 50cl — 4,5 / 8
Kbirr / bière artisanale brassée à Naples
Natavota Lager 33cl — 8
*« Blonde rafraîchissante, ronde et légèrement Houblonnée »*
Cuoredinapoli Pale ale 33cl — 8
*« Bière de caractère, épicée aux notes d'agrumes »*

# ACQUA

Lurisia naturale 75cl — 5
Lurisia frizzante 75cl — 5

# WHISKY 4cl

Toki, Suntory, Japon *Blended,* — 12
*bel équilibre entre la rondeur et l'intensité*
Knockando, Speyside 12 ans Ecosse — 13
*Single Malt, un fruité et une délicatesse unique*
« Fin de Partie », B. Kuentz, France — 13
*Single Malt, généreux et intense, final poivré*

# RON 4cl

Coloma *Colombie, vanillé, chocolaté* — 8
*avec un finish de trois mois dans des fûts de liqueur de café*
Canero malt finish whisky *République Dominicaine,* — 12
*très belle expérience avec beaucoup d'équilibre et de complexité*

# RUM 4cl

Plantation Pineapple *Caraïbe, 100% ananas victoria* — 9
Plantation XO *Barbade, le parfum de vanille* — 11
*enrobe la noix de coco, un vieillissement dans des fûts de chêne français*

# DISGESTIFS & LIQUORS 4cl

Limocello — 6
Sambuca blanche Teodoro Negro — 6
Grappa Bianca Nardini — 8
Amaretto Adriatico White et Roasted, *servi sec* — 9
Amaro Erbe Vecchio del Piemonte, *servi sur glace* — 8

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix TTC en euros, CB à partir de 15 euros. La maison n'accepte pas les chèques.

# COCKTAILS

## MIO SPRITZ

PAMPELLE SPRITZ, — 10
*Apéritif Français BIO à base de pamplemousses corses, Prosecco Ricadonna DOC et soda water.*
WALCHER SPRITZ, — 11
*Limencello Walcher BIO, Belvoir Cordial Honey, Prosecco Ricadonna DOC et soda water.*
SELECT SPRITZ, — 10
*Select Aperitivo , Prosecco Ricadonna DOC et soda water.*
ITALICUS SPRITZ, — 11
*Liqueur de bergamote, Prosecco Ricadonna AOC, soda water et zeste de pamplemousse.*

## SHORT DRINKS

NEGRONI, — 12
*Campari, Amaro Vecchio del Piemonte et Gin Floraison*
PINEAPPLE DAÏQUIRI, — 11
*Pineapple plantation rum, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf et jus de citron.*
UNION OLD FASHIONED, — 12
*Union mescal, Angostura bitter, sucre et eau pétillante.*
PISOLINO, — 12
*Mezcal Koch, Apéritif Suze, Violetta, Martini réserva ambrato, Oxalys rouge.*
LA BACHATA, — 12
*Cachaça Leblon, cordial gingembre, citron vert, jus frais de clémentine, simple sirop, espuma d'hibiscus*

« NOUS RÉALISON ÉGALEMENT TOUS LES CLASSICS 10€ »
Aperol Spritz, Mojito,Caipirinha, Cosmopolitan....

## DRINK'S & TONIC

BULLDOG GIN, — 9
*avec Indian Tonic et branche de thym*
ROKU GIN, — 10
*avec Fever tree Mediterranean Tonic water et zeste de citron*
FAVAGNINA GIN — 11
*Gin italien avec le Fever Tree Mediterranean Tonic Water, branche de romarin*
GUILLOTINE ORIGINAL — 12
*Vodka Guillotine avec Indian Tonic et zeste de citron.*
MAURITIUS BEACH — 11
*Rhum Beach House, Aromatic Tonic (rose) et tranche pamplemousse.*
FOLLE ENVIE — 8
*Apéritif folle Envie BIO, Indian Tonic et grains de raisin*

## COCKTAILS NO ALCOOL

VIRGIN MARGARITA (NO alcool) — 7
*Jus d'orange pressé, citron vert frais, Frozen limonade*
CRODINO (NO alcool) — 7
*Spritz sans alcool aux notes intenses d'agrumes et de fruits*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.