

# MIO POSTO

Cucina e Pizza Napoletana

## MIO PIZZE

chatouillées par nos pizzaiolo napolitains et cuites dans notre four

### MARGHERITA 11€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, parmigiano reggiano AOP, basilic

### STRACCIATELLA 14€

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

### DIAVOLETTO 15€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, Spianata (saucisson piquant de Calabre)

### PARMIGIANA 14€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, aubergines panées et frites, parmigiano reggiano AOP

### FUNGHI 13€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, champignons rosés de Paris, olives Taggiasche, origan sauvage, copeaux de parmigiano reggiano 24 mois

### CAPRICCIOSA 17€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella di bufala, jambon blanc « prince de Paris », petits artichauts des Pouilles, olives Taggiasche, champignons rosés de Paris, basilic

### NAPOLI 16€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella di bufala, tomates Datterino, filets d'anchois de Cetara, origan sauvage

### QUATRO FORMAGGI 16€

Coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella di bufala, gorgonzola doux aop, Taleggio AOP, stracciatella (coeur fondant de la burata)

### REGINELLA 14€

Focaccia Napolitana, mozzarella di bufala fraîche en sortie, tomates Datterino, roquette, pesto de basilic

### AUTENTICA 16€

Mozzarella, lard paysan « cochon noir de Calabre », aubergines grillées, copeaux de parmigiano AOP 24 mois, roquette

### VALTELLINA 18€

Mozzarella, courgettes grillées, Gorgozonla doux AOP, bresaola della Valtellina, pignons torréfiés

### CRUDO 17€

Pizza signature de notre maître pizzaiolo au contour fourré de Provolone, garnie de jambon de Parme AOP 18 mois, tomates Datterino confites, roquette assaisonnée et copeaux de Provolone

### ROSITA 16€

Pesto de tomates séchées, Mortadelle de Bologne, stracciatella, baby poivrons, crème de balsamique

### SCILLA 18€

Mozzarella di bufala, filet de thon de Cetara, tomates jaunes Lucariello, oignons rouges de Tropéa, zestes de citrons confits

### TARTUFO 21€

Mozzarella, crème à la truffe noire, champignons rosés de Paris, jambon blanc « prince de Paris » en sortie

### DIVA 18€

Burrata (125g), aubergines, poivrons et courgettes grillées et marinées, huile d'olive parfumée aux herbes aromatiques

## ANTIPASTI

à partager ou pas ...

### AFFETTATO MISTO 14€

Sélection de charcuterie italienne accompagnée de focaccia napolitaine

### PEPERONI ARROSTITI 7€

Poivrons rôtis dans notre four à bois, ail, huile d'olive BIO extra vierge, coriandre

### PIZZETA FRITTA MONTANARA 7€

Mini pizza frites, coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, parmigiano reggiano AOP 24 mois, basilic

### STRACCIATELLA (250g) 10€

La partie la plus crémeuse de la burrata et la plus gourmande

### ARANCINI (2 pièces) 9€

Boule de risotto panée, farcie à la mozzarella, crème à la truffe blanche, champignons rosés de Paris

### FRITTO MISTO 10€

Friture de calamars, croquettes de cabillaud, éperlans et sauce tartare

## PASTA FATTA IN CASA

pâtes fraîches fabriquées tous les jours dans notre atelier

### LINGUINE STRACCIATELLA & DATTERINO 15€

Linguine aux tomates Datterino confites, stracciatella et basilic

### PACCHERI ALLA BOLOGNESE 17€

Pâtes typiques napolitaine au ragoût de boeuf cuit «piano piano» à basse température

### LINGUINE NERO 19€

Linguine à l'encre de seiche, calamars sautées, coulis de Spianata (saucisson de Calabre piquant)

### CANNELLONI 14€

Cannelloni farcis de ricotta, chèvre fermier, épinard frais, coulis de tomates bio Mariapina, parmigiano reggiano AOP

## MIO INSALATE

### LA BELLA BURATINA 15€

Burrata (125g), tomates à l'ancienne, pêches rôties au miel, roquette et basilic  
OPTION : Jambon de Parme AOP 18 mois de la maison Langhirano sup. 3€

### CARPACCIO DI MARE 18€

«Selon arrivage»

## DOLCI

### PANNA COTTA & FRUTTI DI BOSCO 8€

### GELLATI O SORBETTI POZZETTO 7€

Deux boules de glace au choix de la maison «Pozzetto»

### TIRAMISÙ DELLA CASA 7€

Souvent copié mais jamais égalé

### SCUGNIZZI 6€

Petits beignets de pâte à pizza et Nocciolata BIO

# HAPPY HOUR

## 17H/20H

BIERRE PRESSION 50cl _____	6
Peroni Nastro Azzurro	
VIN BLANC 25cl _____	6
Trebbiano d'Abruzzo doc, Fonte a Monte, BIO 🌿	
VIN ROUGE 25cl _____	6
Montepulciano d'Abruzzo doc, Fonte Vecchia, BIO 🌿	
VIN ROSÉ 25cl _____	6
Friuli doc "Puiattino" Pinot Grigio Ramato	
COCKTAILS 20cl _____	6
Les Classiques :	
Mojito, Cosmopolitain, Caipirinha, Margarita	

## ANTIPASTI

AFFETTATO MISTO _____	14
<i>sélection de charcuterie italienne accompagnée de focaccia napolitaine</i>	
NOCELLARA _____	4
<i>Grosses olives vertes de Sicile</i>	
ARANCINI _____	9
<i>Boule de risotto panée, farcie à la mozzarella, crème de truffe blanche, champignons de Paris ; 2 pièces</i>	
FRITTO MISTO _____	10
<i>Friture de calamars, croquettes de cabillaud, éperlans et sauce tartare</i>	
PIZZETTA FRITTA MONTANARA _____	7
<i>Mini pizza frites, coulis de tomates BIO Mariapina, mozzarella, parmigiano reggiano aop 24 mois, basilic.</i>	
STRACCIATELLA (250g) _____	10
<i>La partie la plus crémeuse de la Burrata, la plus gourmande</i>	

## WHISKY 4cl

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

## RON 4cl

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

## RUM 4cl

Plantation Pineapple Caraïbe, 100% ananas victoria _____	9
Plantation XO Barbade, le parfum de vanille _____	11
<i>enrobe la noix de coco, un vieillissement dans des fûts de chêne français</i>	

## DISGESTIFS & LIQUORS 4cl

Sambuca blanche Teodoro Negro _____	6
Grappa Bianca Nardini _____	8
Amaretto Adriatico White et Roasted, <i>servi sec</i> _____	9
Amaro Erbe Vecchio del Piemonte, <i>servi sur glace</i> _____	8

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

O  
T  
S  
O  
P  
O  
M

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	4.5	Aranciata 27.5cl	4.5
Perrier 33cl	4.5	Fruits pressés 20cl	5
Jus de fruits BIO 25cl	5	Café frappé	4
Cedrata 27.5cl	4.5	Fuze. Tea 25cl	4.5
(limonade artisanale)		Citronade Maison	4
Chinotto 27.5cl	4.5		

## 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

## VINI

### ROSSI

	14cl	75cl
Montepulciano d'Abruzzo doc, Fonte Vecchia, BIO	5,5	24
Salento Igt, Masseria Altemura, Negroamaro	6,5	28

### BIANCHI

Terre di Chieti doc, Pecorino Volo, BIO	6	29
Trebbiano d'Abruzzo doc, Fonte a Monte, BIO	5	24

### ROSATI

Friuli doc, "Puiattino" Pinot Grigio Ramato	5	24
---	---	----

## VINI NATURALE

« du sans sulfites à forte consonance transalpine »

### ROSSI

Umberta Dom, Luli Piemonte 75cl	37
« Charnu, croquant avec une touche florale »	
Dosset « Piemonte Piemonte 75cl	32
« Délicat, fruité et légèrement épicé »	
Turi Rosso Dom, Salvatore Marino Sicilia 75cl	42
« Élégant, salin avec des notes d'amandes et fruits rouges »	
Rosso Piceno Marche 75cl	34
« Rond, végétal avec des tanins vifs mais fondus »	

### BIANCHI

Di Gino Bianco Dom, Fattoria San Lorenzo Marche 75cl	34
« Jaune paille, notes de poire et d'acacia, belle acidité »	
Vermentino Dom, San Ferdinando Toscana 75cl	30
« Vin plein de fraîcheur et de sapidité »	
Benavides Dom, Vignale di Cecilia Veneto 75cl	38
« Minéral avec des parfums subtils »	
Catarratto Dom, Porta del Vento Sicilia 75cl	42

### CHAMPAGNE & PROSECCO

	12cl	75cl
Champagne aop, EPC, Extra Brut Blanc de Blanc	9	49
Champagne aop, DEUTZ, brut classic	-	75
Prosecco Spumante doc Ricadonna	6	32

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.	
GREEN SPRITZ,	9
P31, 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.	

### 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.	
ROSIDAE,	12
Gin Bulldog, sirop de pomme, Féfé Concombre Eucalyptus	
BIANCO SOUR,	12
Adriatico Amaretto White, jus de citron et blanc d'œuf	

« NOUS RÉALISONS 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 Mediterranean et zeste de citron	
SAB'S	11
Gin de Bourgogne, avec Indian Tonic et stick de gingembre frais.	
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 & LOW ALCOOL

HONEYMOON (NO alcool)	7
Belvoir Cordial Honey Lemon & Ginger, jus de citron vert, sirop de passion Monin, eau gazeuse	
"FÉFÉ" HARD SELTZER (LOW alcool 5%)	7
Concombre Eucalyptus	
Pêche Abricot Gingembre	
Tonic Genièvre Pamplemousse	
Fraise Bois de Santal	

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