



*dolci*

Da leccarsi i baffi - A s'en lécher la moustache

Semifreddo 9

Dessert presque glacé au chocolat et zeste d'orange

Mousse au chocolat à partager 14

Chocolat 70%, gelée de café & biscuit

Banofee 11

Crumble pistache, morceaux de banane,  
glace caramel, mousse de banane, cacao et café

Panna Cotta Zucca 8

Crème Panna Cotta au potimarron & amaretti

*buon cibo  
amici felici  
la bella vita*

La cuisine de Miamici est imaginée en accord avec le régime crétois, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO tel un « ensemble de savoir-faire, connaissances, pratiques et traditions ». Une approche moderne d'une alimentation saine et savoureuse qui a pour principe l'abondance de produits frais et naturels comme les fruits, légumes, produits céréaliers complets, herbes aromatiques et huile d'olive.



*miamici*

## antipasti

Nos produits régionaux sélectionnés avec amour à partager sans condition

**Mortadella al tartufo** 8  
*Fines tranches de mortadelle d'Emilia-Romagna parfumée à la truffe*

**Finocchiona Toscana IGP** 7  
*Fines tranches de salame Toscan aromatisées aux graines de fenouil et trempées dans le vin rouge*

**Burratina** 12  
*Burrata di Bufala des Pouilles, confiture de tomates et tomates cerises*

**Gorgonzola AOP et trevise** 8  
*Gorgonzola AOP & radicchio al forno*

**Parmesan 22 mesi AOP** 8  
*Parmesan Reggiano & confiture de poivron rouge*

**Focaccia** 4  
*Pain à partager, origan et huile d'olive, cuit au four à pizza*

**Un tuffo nella salsa** 6  
*Pain maison à partager, trio de salse du chef*

**La mia melanzana** 11  
*Demi aubergine cuite au four, scamorza, caviar d'aubergine, sauce tomates et pesto*

## pizzette

Nos petites pâtes à pizza sont choyées pendant plus de 48h de pousse

**Acciuga** 9  
*Compote d'oignons, anchois marinés et olives*

**Vegana** 9  
*Crème de zucca, carpaccio de champignons frais et vinaigre balsamique*

## crudo

Meilleur que les ceviches, plus rafraîchissant que la salade, toujours à partager

**Carpaccio d'Espadon** 13  
*Fine tranches d'espadon, suprême d'orange & petit dès de kiwi*

**Carpaccio de Daurade** 14  
*Fines tranches de daurade, fenouil, pistache & grenade*

**Carpaccio di Manzo** 12  
*Fines tranches de bœuf, caviar d'aubergines, noisettes & caciocavallo*

**Tataki de Bœuf** 12  
*Fines tranches de bœuf, suprême de pêche grillé, amande fraîche & ricotta*

**Vitello Tonnato** 11  
*Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres & pickles d'oignon rouge*

Pâtes fraîches préparées avec passion, semoule de blé extra fine et œufs frais

**Gnocchi di Patate al tonno** 18  
*Pâtes de pomme de terre, puttanesca de thon frais*

**La Norma** 14  
*Paccheri, aubergines, sauce tomate & ricotta salée et fumée*

**Zucchine** 14  
*Tagliolini, crème de courgette, fleur de courgette & cœur de burrata*

**Scottiglia à la sauge, copeau de parmesan** 16  
*Tagliatelle, Ragout de bœuf & veau cuit au four*

**Tagliatelle Zucca & Guanciale** 16  
*Tagliatelle, crème de potiron, taleggio et jour de porc fumée*

**Supplément pâtes sans gluten** 1

## pizze

Comme les pizzette, faites maison tous les jours et choyées 72 heures. A base d'un mélange de farine et de Biga dont seul Beppe connaît la recette

**Margherita** 12  
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte.*

**Semplicissima** 13  
*Sauce tomate & stracciatella*

**Calda** 16  
*Crème de Nduja, épinard, spianata, ricotta & fior di latte*

**Carciofina** 18  
*Scamorza, fior di latte, artichauts, speck, copeaux de parmesan, noix*

**Siciliana** 14  
*Sauce tomate, tomates cerises jaunes confites, aubergines frites, mousse de ricotta salée*

**Amanti del Formaggio** 15  
*Crème de gorgonzola, provola, mozzarella, ricotta et châtaigne*

**Alla Genovese** 16  
*Fior di latte, pesto, amandes, jambon cuit & tomates cerises*

## pesce

**Branzino & ceci** 24  
*Bar en croute d'orange, crème de pois chiche, roquette et tomates cerises*

## carne

**Milanese di Maiale** 18  
*Côtes de porc à l'os panée, salade fraîche de saison*

**Tagliata di Manzo** 21  
*Onglet de bœuf finement coupé, caponata sicilienne et peposo*

