



*Carta
dei
Vini*



BOLLICINE ITALIANE

Alta langa • <i>Garesio</i>	44 €
Il Franciacorta Brut Cuvée Imperiale • <i>Berlucchi brut 61</i>	24 €
Il soller extra dry • <i>Marsuret</i>	19 €
Rive di guida • extra brut • <i>Marsuret</i>	20 €
Cartizze dry • <i>Marsuret</i>	27 €

BOLLICINE ROSÈ

Il Franciacorta Rosè • <i>Berlucchi Rosè 61</i>	26 €
Maria Rosè brut cuveè • <i>Marsuret</i>	21 €

CHAMPAGNE

Champagne brut, cuveè Saphir • <i>Claude Baron</i>	56 €
--	------

VINI BIANCHI

Arneis DOCG • <i>Piemonte</i> • Villadoria	18 €
Gavi DOCG • <i>Piemonte</i> • Villadoria	22 €
Gavi DOCG • <i>Piemonte</i> • Michele Chiarlo	19 €
Arneis DOCG • <i>Piemonte</i> • Michele Chiarlo	21 €
Muller DOC • <i>Alto Adige</i> • Colterenzio	19 €
Gewurztraminer DOC • <i>Alto Adige</i> • Colterenzio	21 €
Greco di tufo DOCG • <i>Campania</i> • Mastroberardino	20 €
Falanghina DOC • <i>Campania</i> • Mastroberardino	19 €
Lighea DOC • <i>Sicilia</i> • Donna Fugata	23 €
Anthilia DOCG • <i>Sicilia</i> • Donna Fugata	20 €
Catarratto IGT • <i>Sicilia</i> • Stassi	19 €
Grillo DOC • <i>Sicilia</i> • Stassi	18 €

VINI ROSATI

Lagrein Rosè DOC • <i>Alto Adige</i> • Colterenzio	27 €
Lacrima Rosa DOC • <i>Campania</i> • Mastroberardino	28 €



VINI ROSSI

Barolo DOCG • <i>Piemonte</i> • Villadoria	37 €
Barbaresco DOCG • <i>Piemonte</i> • Villadoria	32 €
Nebbiolo DOC • <i>Piemonte</i> • Villadoria	25 €
Barbera d'Alba superiore DOC • <i>Piemonte</i> • Villadoria	20 €
Dolcetto d'Alba DOC • <i>Piemonte</i> • Villadoria	23 €
Barbaresco DOCG • <i>Piemonte</i> • Marchesi Di Barolo	42 €
Barbera d'Alba DOC • <i>Piemonte</i> • Marchesi Di Barolo	25 €
Barolo DOCG • <i>Piemonte</i> • Garesio	55 €
Nebbiolo Langhe DOC • <i>Piemonte</i> • Garesio	28 €
Barbera d'Asti superiore DOCG • <i>Piemonte</i> • Garesio	23 €
Amarone DOCG • <i>Piemonte</i> • Masi	63 €
Ruchè di castagnole del Monferrato DOCG • <i>Piemonte</i> • Massimo Marengo	21 €
Chianti classico DOCG • <i>Toscana</i> • Peppoli	22 €
Bolgheri – Ruit Hora DOC • <i>Toscana</i> • Caccia al piano	22 €
Il Bruciato DOC • <i>Toscana</i> • Antinori	31 €
Fichimori “Servito Freddo” IGT • <i>Puglia</i> • Tormaresca	20 €
Sherazade (Nero d'avola) DOC • <i>Sicilia</i> • Donna Fugata	21 €
Angheli DOC • <i>Sicilia</i> • Donna Fugata	25 €
(Merlot e Cabernet Sauvignon)	
Tancredi DOCG • <i>Sicilia</i> • Donna Fugata	36 €
(Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve)	
Syrah IGT • <i>Sicilia</i> • Stassi	18 €
Nero d'avola DOC • <i>Sicilia</i> • Stassi	19 €

VINI BIANCHI ½ bottiglie

- Metodo classico

Il Franciacorta Brut Cuvée Imperiale • *Berlucchi brut 61* 12 €

- Prosecco

Il sollar extra dry • *Marsuret* 10 €

Greco di tufo DOCG • *Campania* • Mastroberardino 11 €

Falanghina DOC • *Campania* • Mastroberardino 10 €

Anthilia DOCG • *Sicilia* • Donna Fugata 10 €

VINI ROSSI ½ bottiglie

Barolo DOCG • *Piemonte* • Villadoria 19 €

Barbaresco DOCG • *Piemonte* • Villadoria 17 €

Dolcetto d'Alba DOC • *Piemonte* • Villadoria 9 €

Barbera d'Alba DOC • *Piemonte* • Marchesi Di Barolo 11 €

VINI AL CALICE

Rossi		Bianchi		Meditazione al calice	
Barbera	4 €				
Nebbiolo	5 €	Gavi	4 €	Flùt di Zibibbo	4 €
Syrah	4 €	Gewurztraminer	5 €	Flùt di Passito	5 €
Fichimori	5 €	Grillo	4 €	Flùt di Moscato	4 €

Da oltre 30 anni sulla cresta dell'onda.

Il ristorante Mirò, tra i più grandi locali presenti nella città di Torino, è perfetto per provare atmosfere culinarie raffinate, mescolando sapientemente innovazione e tradizione.

Questo locale è dotato di discoteca ed area bimbi, ed è in grado di ospitare banchetti, compleanni e celebrazioni di ogni tipo.

Il menù del ristorante torinese comprende specialità siciliane e piatti di mare, preparati sapientemente con ingredienti di grande freschezza e qualità, all'insegna del mangiare genuino.

La pizza, cotta rigorosamente nel forno a legna, è proposta in numerose varietà e può essere accompagnata da una vasta selezione di birre e vini per intenditori.

Inoltre il ristorante è torteria e dolceria della pasticceria siciliana.

