

The logo for 'MIRÓ' is rendered in a stylized, jagged font. The letters are primarily red with blue outlines and sharp, pointed edges, giving it a dynamic and energetic appearance. It is centered within a large black circle.

MIRÓ

— MENU —



Da oltre 30 anni, 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.

MENU DEGUSTAZIONI MIRÒ

★ SALOTTI SABAUDI

36

Degustazione di piatti della cucina del Piemonte, comprende:

- ~ Tomino fresco al bagnetto verde
- ~ Tartare di Madama Bianca al coltello
- ~ Flan di verdure di stagione
- ~ Tagliolini all'uovo con ragù bianco di Langa
- ~ Tagliata di razza Fassona Piemontese con contorno di stagione
- ~ Bunet*

★ BRONTE A TAVOLA

39

La fantasia della Sicilia a tavola ed il suo oro verde, comprende:

- ~ Polpettine di tonno Pinna Gialla su gazpacho di pomodoro
- ~ Involtino di pesce spada con caponatina bianca di melanzane e mandorle d'Avola tostate
- ~ Insalatina di polpo con patate e pomodoro ciliegino Naturosa
- ~ Tagliolini al pesto di pistacchi e gamberi*
- ~ Tonno in crosta di pistacchio*
- ~ Cassata 

MENU BIMBI

CASRECCE AL POMODORO

5

MEZZE MANICHE AL RAGÙ

5

CASRECCE AL PESTO

5

HAMBURGER CON PATATINE FRITTE

6

FINISSIMA DI POLLO CON PATATINE FRITTE

6

WURSTEL CON PATATINE FRITTE

6



I NOSTRI ANTIPASTI

ANTIPASTI DI MARE



- 🍷
5 OSTRICHE 13

- MOSCARDINI* DELLO CHEF** con crostini di pane tostato 9

- 🍷
CRUDITÉ DI MARE tonno*, gamberi rossi*, scampi*, ostriche, carpaccio di branzino 24

- 🍷
★
MIRÒ IN MARE* tonno*, carpaccio di spada*, salmone, ostrica, insalata di polpo*, moscardini* in umido 20

- 🍷
POLPO ALLA GALIZIANA* polpo, dadolata di patate della Sila IGP e terra di olive 14

- SCOPPIATA DI COZZE** con pomodoro San Marzano, origano, pepe e crostino di pane tostato 13

- 🍷
COZZE ALLA MARINARA bagnate nel limone, mazzetto di prezzemolo, pepe nero e spicchio d'aglio 13

- 🍷
★
SALMONE MARINATO in zeste di agrumi e mix di erbe aromatiche 13

ANTIPASTI DI TERRA



- SFIZIOSITÀ DELLA CASA** croccante di patate con cuore di bufala, panelle di ceci Siciliane e arancine ripiene al ragù e toma 9

- 🌿
★
PANELLE DI CECI ALLA PALERMITANA 6

- 🍷
BATTUTA DI FASSONA ALLA PIEMONTESE servita con il frutto del capperò (cucunci), scaglie di Parmigiano 24 mesi e gocce di fonduta locali 13

- 🍷
🌿
FLAN DI VERDURE DI STAGIONE con cappotto di raclette 9

- 🍷
SELEZIONE DI SALUMI nostrani e siciliani con formaggi freschi e stagionati con mozzarella di bufala di Gioia del Colle DOP 19
[consigliata per 2 persone]

- 🌿
CAPONATA DI MELANZANE con polvere di pistacchio 9

- ★
MIRÒ IN TERRA battuta di carne, flan di verdure, caponata, arancino e panelle 16



“

Per la nostra **pasta fresca**, selezioniamo attentamente le **migliori farine** provenienti dai fornitori di fiducia, valutandone la **qualità**, per offrire un **prodotto genuino**.

Successivamente, procediamo con la trafila al bronzo, un processo che conferisce alla nostra pasta una **consistenza porosa e rugosa**, permettendo di trattenere al meglio i sughi e gli aromi.

I NOSTRI PRIMI DI MARE

- SPAGHETTI ALLA MUDDICA E PROFUMO** 12
DI ACCIUGA filetti di acciuga, mollica di pane raffermo, pinoli e finocchietto selvatico

- ★ **SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI** 15

- TAGLIOLINI GAMBERO ROSSO* DI MAZARA DEL VALLO** 16
con croccante e pesto di pistacchio

- MEZZEMANICHE ALLA MEDITERRANEA*** 14
spada, melanzane, datterini di pachino e mentuccia

- 🍷 **RISO CARNAROLI AI FRUTTI DI MARE*** 15
primo piatto raffinato, un grande classico della cucina italiana

- 🍷 **RISOTTO CARNAROLI AL GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO*** 16
con scorza di limone e stracciatella di burrata



**Prodotta
tutti i giorni**

La pasta fresca prodotta ogni giorno è la nostra promessa di qualità e impegno. È il risultato di un lavoro di squadra che abbraccia la passione per il cibo autentico e la soddisfazione dei nostri clienti.

”

DI NOSTRA PRODUZIONE



I NOSTRI PRIMI DI TERRA

	TAGLIOLINI ALL'UOVO con ragù bianco delle langhe	14
	CASARECCE con insaccato nero dei nebrodi, n'duja e stracciatella di burrata	14
 	MEZZEMANICHE ALLA NORMA con ricotta salata dei monti nebrodi	12
	RISO al verde di piselli mantecato al parmigiano e tartar di fassona	13
 	RISOTTO mantecato ai funghi porcini* e toma piemontese	14

LA NOSTRA PASTA



FRITTI DI PESCE

- | | |
|--|------|
| FRITTURA DI CALAMARI* con croccanti verdure | 16 |
| FRITTO MISTO calamari, gambero rosa di Sciacca e pesce di Paranza | 17.5 |
| FRITTO MISTO REALE* con Gamberone, calamari, gambero rosa di Sciacca, pesce di Paranza e croccante di verdure in pastella | 19.5 |

LA NOSTRA BRACERIA



BRACERIA DI PESCE

- | | |
|--|----|
| CALAMARO A VENTAGLIO ALLA BRACE* | 14 |
| TONNO PINNE GIALLE ALLA BRACE* | 16 |
| PESCE SPADA ALLA BRACE* trancio di spada del Mediterraneo | 15 |
| BRANZINO AL VENTAGLIO | 16 |
| TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO* | 18 |
| GRIGLIATA DI GAMBERONI* composta da 4 gamberoni Argentini | 16 |
| GRIGLIATA MISTA DI MARE* con calamaro, gamberone Argentino, filetto di branzino, tonno e trancio di pesce spada | 26 |
| TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE* su vellutata di patate | 15 |
| PER IL PESCADO DEL GIORNO, CHIEDERE AL PERSONALE | |

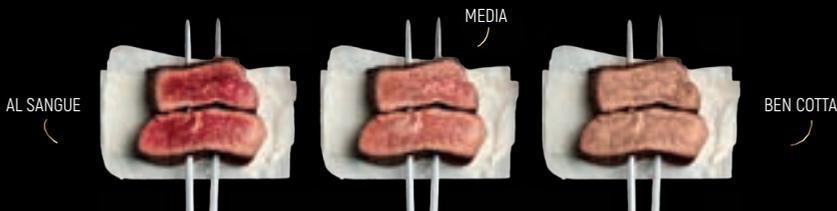
TUTTI I SECONDI DI BRACERIA SONO ACCOMPAGNATI DA CONTORNO DI STAGIONE



BRACERIA DI CARNE FROLLATA

La frollatura matura la carne, rendendola più tenera, saporita e digeribile. Dopo la macellazione, l'animale è poco appetibile, ma con il passare del tempo le fibre diventano più gustose e tenere.

	all'etto	
🍷 HAMBURGER di CARNE FROLLATA 300g	15	15
Carne magra e morbida di femmine piemontesi di almeno 36 mesi.		
🍷 COSTATA DI CHIANINA 600g	5.5	34
Carne bovina toscana rossa, soda e magra con infiltrazioni di grasso per un sapore deciso. Ideale per la bistecca alla fiorentina.		
🍷 COSTATA ANGUS IRLANDESE 600g	4.5	28
Carne rinomata per la sua marezatura naturale, tenera e saporita grazie a tecniche di allevamento di alta qualità.		
🍷 COSTATA DI FASSONA 600g	4	24
Taglio pregiato del bovino, ricavato dalla lombata con osso su un lato.		
🍷🌟 COSTATA GIOVENCA 400g	4.5	19
Equilibrio perfetto tra eleganza e gusto, piacevole, tenera e succulenta per i veri carnivori.		
🍷🌟 PICANHA 300g		21
La picanha è un taglio di carne brasiliano, noto come "codone di manzo" o "punta di sottofesa", con forma triangolare e uno spesso strato di grasso su un lato.		
🍷 FILETTO 250g		24
Il filetto è un taglio di carne proveniente dalla zona lombare dell'animale, sia bovino che suino o di altro animale.		
🍷 TAGLIATA 250g		17
Carne morbida, succulenta e molto gustosa.		
🍷 SALSICCIA di nostra produzione 200g		12
Salsiccia dal suino siciliano, razza pregiata per le sue carni di qualità e quantità limitata.		
🍷 TOMAHAWK DI ANGUS IRLANDESE		52
Bistecca derivante dalla parte anteriore della lombata, pezzatura 900grt -1,7 kg		
🍷🌟 GRIGLIATA MISTA di CARNE PREGIATE (600g)		27
Costata di giovenca, Picanha, Filetto, Ribs di suino, Salsiccia Siciliana di nostra produzione		
🍷🌟 GRIGLIATA MISTA di CARNI PREGIATE (1,2kg)		50
Costata di giovenca 600gr, Picanha 150g, Filetto 150g, Ribs di Suino 150g, Salsiccia Siciliana di nostra produzione 150g		



TUTTI I SECONDI DI BRACERIA SONO ACCOMPAGNATI DA CONTORNO DI STAGIONE

INSALATONE

-  **INSALATA CAPRICCIOSA** insalata verde, pomodoro, olive, acciughe, mozzarella di bufala, cipolla 8
-  **INSALATONA MIRÒ** insalata verde, pomodoro, mais, carote, tonno 7

CONTORNI

-   **VERDURE GRIGLIATE** 5
-   **RATATOUILLE DI VERDURE COTTE A FORNO A CARBONE** 5
-  **PATATINE FRITTE** 4
-   **PATATE SAPORITE E AROMATIZZATE AL FORNO** 4
-   **INSALATA MISTA** 4

FOCACCERIA

- FOCACCIA BELLA E BUONA** doppio impasto, ciliegini, rucola, crudo di parma 18 mesi, scaglie di grana, bufala intera, glassa di balsamico 15
-  **FOCACCIA MACCHIATA 2.0** macchia di pomodoro, fuori cottura scaglie di grana, albese e burrata intera 14
-  **FOCACCIA BIANCA** 4
- FOCACCIA CON CRUDO/SPECK** 7
-  **FOCACCIA BURRATA E CILIEGINI** 12
-  **FOCACCIA BUFALA E CILIEGINI** 12
- FOCACCIA PISTACCHIO E BURRATA** pistacchio, speck, burrata, cipolla caramellata 13

FARINATA

Per evitare lunghe attese il sabato sera le farinate non saranno disponibili

-   **CLASSICA** 4
-  **GORGONZOLA** 4.5
- GORGONZOLA E N'DUJA** 5
- STRACCHINO E COTTO** 5
- STRACCHINO E N'DUJA** 5

TABISCHERIA



Profumi e sapori del mediterraneo.

La Tabisca è una **pizza tipica Siciliana** di forma allungata e schiacciata, ottenuta con farina di grano duro e cosparsa di olio d'oliva e sale. La parola Tabisca porta con se tutto l'incanto e la **suggerzione dell'incontro tra culture**, proprie dell'isola.

"Tabisch" è, infatti, il termine arabo con cui si indica un pane che ancora oggi si cucina in alcuni paesi dell'Africa mediterranea.



LE NOSTRE TABISCHE



Grazie alla prevalenza nell'impasto di farine dalla grana più grande, **la tabisca è di più facile digeribilità.**

La sua **ricetta più famosa** è la Saccense, che porta il nome degli abitanti di Sciacca, in provincia di Agrigento, per lo "schiticchio" ossia la pizzata in compagnia.

Si mangia come facevano un tempo i contadini e i pescatori del luogo: guarnendola con pomodoro, cipolle, acciughe e formaggio.



TABISCHERIA

Le Gourmet del Mirò



PISTOLETTO crema di tartufo, fior di latte, speck a fine cottura e porcini singola ^{1/2} metro
12 24

✓ **KAHLO** fior di latte, primo sale, olive taggiasche, capperi e basilico fresco 12 24

MARINETTI mozzarella di bufala, cipolla rossa di Tropea caramellata, gorgonzola e gocce fresche di battuta a fine cottura 14 28

KLIMT fior di latte, cipolla rossa di Tropea caramellata, 'nduja, stracchino, scamorza affumicata e salsiccia di Suino Nero dei Nebrodi 14 28

MATISSE mozzarella di bufala, pomodori confit, salmone marinato, crema di basilico e mandorle tostate 13 26

Speciali

★ **TABISCA** pomodoro, primo sale, pecorino siciliano, olive, acciughe, cipolla di tropea singola ^{1/2} metro
9 18

✓ **GOYA** pomodoro, mozzarella di bufala, basilico 10 20

★ **WARHOL** pomodoro, salsiccia, burrata intera fuori cottura 12 24

TURNER pomodoro, mozzarella, salamino piccante, nduja, peperoncino, origano 10 20

★ **MIRÒ** pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, olive 9.5 18.5

✓ **PIZARRO** mozzarella, ciliegini, rucola, scaglie di parmigiano 9 17.5

✓ **BOTTICELLI** pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, rucola 10 19.5

★ **CHAGALL** mozzarella di bufala, gorgonzola, salsiccia, cipolla rossa caramellata 11 22

✓ **MONDRIAN** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, primo sale, grana 9 18

★ **DEGAS** pomodoro, mozzarella, scamorza, salamino 8.5 17

✓ ★ **PINTURICCHIO** pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata 10 20

MANZÙ pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto, olive, funghi 11 22

MANTEGNA mozzarella, pistacchio croccante, stracchino, speck, pomodorini confit 10 20

ALBESE PIÙ crema di tartufo, mozzarella, albese, scaglie di Grana 12 24

Il sabato sera le tabische 1/2 metro e le Gourmet non saranno disponibili

Coperto 2.5 - * Il prodotto può essere abbattuto e congelato per garantire la freschezza



Senza glutine



Vegetariano



Best seller

Classiche

	singola	1/2 metro
✔ BALLA pomodoro, mozzarella, basilico	6.5	12.5
✔ BOTERO pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla	9	17.5
✔ LEONARDO pomodoro, mozzarella, funghi champignon	8	15.5
RENOIR mozzarella, salsiccia, friarielli	9	17.5
RAFFAELLO pomodoro, mozzarella, salsiccia	8	15.5
MUNCH pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere	8	16
DALÌ pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	8	15.5
GUTTUSO pomodoro, mozzarella, salamino	8	15.5
✔ DONATELLO stracchino, mozzarella, rucola	8.5	16.5
CARAVAGGIO pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto	9	18
PICASSO pomodoro, mozzarella, wurstel	8	15.5
CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto		9
🌱✔ PIZZA MARGHERITA PER CELIACI*		10

Aggiunta di

Crudo, speck, funghi porcini, bresaola, mozzarella di bufala, burrata	2.5/5
Burrata e bufala intera	5/10
Altri ingredienti	1/2

BIBITE

	Mezza pinta	Pinta imperiale	Piccola	Media
birre alla spina				
LEFFE Rossa	5.5	8	SPATEN Bionda 3	5
LEFFE Bionda doppio malto	5.5	8	WEISS Franziskaner 4	6
bibite alla spina				
COCA COLA, FANTA, SPRITE			3	4
lattina				
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, RED BULL, LEMON SODA, CHINOTTO				3
bottiglietta				
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, ACQUA TONICA FEVER TREE, CRODINO, LEMONSODA				3.5
bottiglia				
ACQUA SAN BERNARDO NATURALE • GASSATA 0.5cl				2

Inquadra
il QR CODE
per la lista
ALLERGENI



Inquadra
questo QR CODE
per il **MENU**
IN INGLESE



SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL

 Mirò Ristorante Pizzeria Disco caffè

 ristorante_miro_torino

VISITA IL NOSTRO SITO

 ristorantemiro torino.it