



MENU



Da oltre 30'anni il Ristorante Mirò, tra i più grandi locali presenti nella città di Torino, offre un'atmosfera esclusiva e un'esperienza culinaria raffinata, mescolando sapientemente innovazione e tradizione

MENU DEGUSTAZIONE MIRO'

SALOTTI SABAUDI

36


Degustazione di piatti della cucina Piemontese, comprende:

- ◆ Tomino fresco al bagnetto verde
- ◆ Battuta di Fassona tagliata al coltello
- ◆ Flan di verdure di stagione
- ◆ Tagliolini freschi al ragù bianco delle Langhe
- ◆ Tagliata di razza Fassona Piemontese con contorno di stagione
- ◆ Bunet

BRONTE A TAVOLA

39

Degustazione di piatti della cucina Siciliana, 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 freschi al pesto di pistacchi e gamberi*
- ◆ Tonno Pinne Gialle^ alla brace
- ◆ Cassata siciliana 

MENU BIMBI

MACCHERONCINI FRESCHI AL POMODORO

6

MACCHERONCINI FRESCHI AL RAGU'

6

MACCHERONCINI FRESCHI AL PESTO

6

FINISSIMA DI POLLO* CON PATATINE FRITTE*

7

WURSTEL CON PATATINE FRITTE*

7



Senza glutine, potrebbe esserci rischio di contaminazione



Vegetariano

I nostri Antipasti

ANTIPASTI DI MARE

🍷	OSTRICHE FINE DE CLAIRE al pezzo	3
🍷	CRUDITÈ DI MARE 2 ostriche, 2 gamberi rossi*, 2 scampi*, carpaccio di tonno^ e ricciola^	26
	SCOPPIATA DI COZZE con pomodoro San Marzano	13
🍷	COZZE ALLA MARINARA con olio, limone e prezzemolo	13
LE STELLE DEL MIRO	CAROSSELLO DI MARE insalata di polpo*, polpettina di tonno^ con mostarda di pomodoro Camone e jalapeño, moscardini* ubriachi, salmone^ marinato alla Nordica, caponata del pescatore con melanzane e tonno crudo^ e involtino di pesce spada*	19
🍷	TARTARE DI GAMBERO BLU* E TONNO^ con gazpacho di pomodoro, basilico e zeste di limone	16



ANTIPASTI DI TERRA

	COCCOLE SICILIANE arancino al ragù°, panelle e polpetta croccante di caponata di melanzane°	11
🍷	PANELLE PALERMITANE	6
🍷	CAPONATA DI MELANZANE e polvere di pistacchio	9
🍷	FLAN DI VERDURE con fonduta di toma e polvere di peperone crusco	9
LE STELLE DEL MIRO	BATTUTA DI FASSONA tagliata al coltello con capperi in frutto, fonduta di toma e scaglie di parmigiano	14
	PIEMONTE AL MIRÒ battuta di fassona, flan di verdure con fonduta di toma, crocchetta di guancia di vitello° al bagnetto verde e tomino elettrico	17

Coperto 2.5

°prodotto di nostra produzione, abbattuto per garantirne la qualità costante

^prodotto fresco, abbattuto per garantirne la qualità costante

*in mancanza di prodotto fresco, questo verrà utilizzato gelo

I nostri Primi



Pasta fresca di nostra produzione, preparata con cura per voi tutti i giorni.

Trafilata al bronzo per una consistenza porosa e rugosa, perfetta per trattenere sughi e aromi.

I NOSTRI PRIMI DI TERRA

✓ **MACCHERONCINI FRESCHI ALLA NORMA** con ricotta mustia, melanzane fritte e crumble al timo 14

TAGLIOLINI FRESCHI AL RAGÙ BIANCO delle Langhe 16

MACCHERONCINI FRESCHI AL TORCHIO con concassè di pomodoro, paprika di cayenna, guanciale croccante e scaglie di pecorino 14



SPAGHETTONE FRESCO ETNA E LANGHE con crema di pecorino siciliano, pepe nero e tartufo 16

⌘ **RISOTTO** mantecato in crema di piselli, con tartare di Fassona e fonduta di toma al profumo di limone 15



⌘ Senza glutine, potrebbe esserci rischio di contaminazione

✓ Vegetariano

I NOSTRI PRIMI DI MARE



SPAGHETTI FRESCHI "CA MUDDICA" ai filetti di acciuga di Sclacca e pomodorini di Pachino 14

SPAGHETTI FRESCHI ALLE VONGOLE veraci 19

TAGLIOLINI FRESCHI AL PESTO DI PISTACCHI E GAMBERI* con pomodorini confit e lime 20



TAGLIOLINI FRESCHI ALL'ASTICE^ in crema di datterino e basilico 24



RISOTTO AL DATTERINO GIALLO E POLPO* SCOTTATO con lime, gocce di 'nduja e crema di burrata 18



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

Coperto 2.5

°prodotto di nostra produzione, abbattuto per garantirne la qualità costante

^prodotto fresco, abbattuto per garantirne la qualità costante

*in mancanza di prodotto fresco, questo verrà utilizzato gelo

FRITTI DI PESCE

FRITTO DI CALAMARI* con verdure croccanti in pastella 17

FRITTO MISTO REALE con gamberi* rosa, calamari*, gamberone*, pesce di paranza* e croccante di verdura in pastella 21

La nostra braceria



BRACERIA DI PESCE

- | | | |
|---|---|----|
| 🍴 | TONNO PINNE GIALLE^ ALLA BRACE | 16 |
| 🍴 | CALAMARO* ARRICCIATO ALLA BRACE | 14 |
| 🍴 | TENTACOLO DI POLPO* SU PUREA DI PATATE | 18 |
| 🍴 | PESCE SPADA* ALLA BRACE | 15 |
| 🍴 | BRANZINO^ AL VENTAGLIO | 18 |
| 🍴 | GRIGLIATA MISTA DI MARE
tonno Pinne Gialle^, calamaro*, pesce spada*,
gamberone*, branzino^ | 29 |

Coperto 2.5

°prodotto di nostra produzione, abbattuto per garantirne la qualità costante

^prodotto fresco, abbattuto per garantirne la qualità costante

*in mancanza di prodotto fresco, questo verrà utilizzato gelo

BRACERIA DI CARNE FROLLATA

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

🍖	COSTATA GIOVENCA 600G	31
🍖	COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE 600G	27
🍖	COSTATA DI ANGUS IRLANDESE 600G	32
🍖	COSTATA DI CHIANINA 600G	37
🍖	TOMAHAWK 1KG	56
🍖	PICANHA DEL SUD AMERICA 300G	22
🍖	TAGLIATA DI FASSONA 250G	17
🍖	HAMBURGER DI FASSONA 250G	15
🍖	GRIGLIATA MISTA DI CARNI PREGIATE 600G costata di Giovenca, Picanha, sottofiletto, ribs di suino, salsiccia di nostra produzione	29
🍖	GRIGLIATA MISTA DI CARNI PREGIATE 1,2KG costata di Giovenca, Picanha, sottofiletto, ribs di suino, salsiccia di nostra produzione	54



CONTORNI

🍏	🍖	PATATE AL FORNO	5
🍏		PATATINE FRITTE*	4
🍏	🍖	RATATOUILLE DI VERDURE COTTE AL FORNO A CARBONE	5
🍏	🍖	INSALATA MISTA	4

🍏 Senza glutine, potrebbe esserci rischio di contaminazione

🍏 Vegetariano

LA TABISCHERIA

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 sé tutto l'incanto dell'incontro tra culture, proprie dell'isola.

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



Grazie alla sua prevalenza nell'impasto di farine dalla grana più grande, la Tabisca è di più facile digeribilità

Scegli l'impasto al carbone vegetale per la tua Tabisca! +1€

LE CLASSICHE

singola 1/2 m

🌱 BALLA pomodoro, mozzarella, basilico	7	14
🌱 BOTERO pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla	9	18
🌱 LEONARDO pomodoro, mozzarella, funghi champignon	9	18
RENOIR mozzarella, salsiccia, friarielli	10	20
RAFFAELLO pomodoro, mozzarella, salsiccia	9	18
MUNCH pomodoro, mozzarella, acciughe, olive taggiasche	9	18
DALÌ pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	8.5	17
GUTTUSO pomodoro, mozzarella, salamino piccante	9	18
CARAVAGGIO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	10	20
PICASSO pomodoro, mozzarella, wurstel	8.5	17
🌱 BOTTICELLI pomodoro, mozzarella, rucola, ratatouille di melanzane, zucchine e peperoni cotti al forno	10	20
🍷 PIZZA MARGHERITA PER CELIACI*	10	



Senza glutine, potrebbe esserci rischio di contaminazione



Vegetariano

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

GOURMET con impasto al carbone vegetale

singola 1/2 m



MONET mozzarella di bufala, mortadella, burrata, 14 28
pesto di pistacchio, pomodorini confit

VAN GOGH carbo crema, guancialetto croccante, 14 28
sfere di pecorino, crema di pecorino

ALBESE PIU' mozzarella, crema di tartufo, 13 26
carne all'albese, scaglie di grana



MARINETTI mozzarella di bufala, cipolla rossa 14 28
caramellata, gorgonzola, gocce di battuta di
Fassaona tagliata al coltello dopo cottura

KLIMT mozzarella, cipolla rossa caramellata, 14 28
'nduja, stracchino, scamorza affumicata, salsiccia

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

LE SPECIALI

singola 1/2 m

CHAGALL mozzarella di bufala, gorgonzola, salsiccia, cipolla 12 24
rossa caramellata

WARHOL pomodoro, salsiccia, burrata dopo cottura 12 24

MANTEGNA mozzarella, stracchino, speck, pomodorini confit, 11 22
pistacchio croccante

TABISCA pomodoro, primo sale, pecorino siciliano, 11 22
olive taggiasche, acciughe, cipolla rossa

✓ GOYA pomodoro, mozzarella di bufala, basilico 10 20

TURNER pomodoro, mozzarella, salaminio piccante, 'nduja, 11 22
scamorza affumicata

MIRO' pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, 10,5 21
prosciutto crudo, basilico

✓ PIZARRO mozzarella, ciliegini, stracchino, rucola, scaglie di 11 22
grana

✓ MONDRIAN pomodoro, mozzarella, gorgonzola, primo sale, 10 20
grana

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

MANZU' pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto, 12 24
olive, funghi

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

Il sabato sera la farinata non sarà disponibile

FOCACCE E FARINATA

✓ FOCACCIA BIANCA	5
FOCACCIONE BELLO E BUONO doppio impasto, ciliegini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, bufala intera, glassa di balsamico	15
FOCACCIA PISTACCHIO E BURRATA pistacchio, speck, burrata, cipolla rossa caramellata	14
✓ FOCACCIA BURRATA E CILIEGINI	12
✓ FOCACCIA BUFALA, CILIEGINI E PROSCIUTTO CRUDO	13
✓ FARINATA CLASSICA	5

Aggiunta di

	singola	1/2 m
Crudo, speck, funghi porcini, bresaola, bufala, burrata	2.5	5
Bufala intera, burrata intera, crema di tartufo, frutti di mare*	5	10
Altri ingredienti	1	2

BIRRE

	Mezza pinta	Pinta imperiale
<i>birre alla spina</i>		
LEFFE ROSSA	6	8
LEFFE ROYALE doppio malto	6	8
WEISS FRANZISKANER	5	7
	<i>piccola</i>	<i>media</i>
SPATEN BIONDA	3.5	6

BIBITE



	<i>piccola</i>	<i>media</i>
<i>bibite alla spina</i>		
COCA-COLA, FANTA, SPRITE	3.5	4.5
<i>bibite in lattina</i>		
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, RED BULL, LEMON SODA		3.5
<i>bibite in vetro</i>		
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, ACQUA TONICA KINLEY, LEMON SODA, FANTA, SPRITE, CRODINO, CHINOTTO LURISIA		3.5
<i>bottiglia</i>		
ACQUA LURISIA NATURALE/GASSATA 0.5 cl		2.5

Coperto 2.5

*in mancanza di prodotto fresco, questo verrà utilizzato gelo



FESTECCIA CON NOI!
Consulta qui i nostri MENU
per i tuoi EVENTI,
COMPLEANNI, CERIMONIE



CONSULTA LA **LISTA**
ALLERGENI SUL
NOSTRO SITO



VISIT OUR WEBSITE
TO READ OUR
MENU IN ENGLISH



ristorante_miro_torino



Mirò Ristorante Pizzeria Disco Cafè



0112731033 / 3331982668