

The logo for 'MIRÓ' is rendered in a stylized, jagged font. The letters are primarily red with blue outlines and sharp, angular shapes. The 'M' and 'O' are particularly prominent, with the 'O' having a small triangle on top. The background of the logo is a solid black circle.

MIRÓ

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

I nostri Antipasti



ANTIPASTI DI MARE

- 🍷 OSTRICHE FINE DE CLAIRE al pezzo 3
- 🍷 CRUDITÀ 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
- 🍷 INSALATA DI POLPO alla galliziana 18
- 🌟 LE STELLE DEL MIRÒ CAROSELLO 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
- 🌿🍷 MOSAICO VERDE caponata di melanzane con polvere di pistacchio, flan di verdure servito con fonduta di toma e polvere di peperone crusco 12
- BATTUTA DI FASSONA tagliata al coltello con capperi in frutto, fonduta di toma e scaglie di parmigiano 14
- 🌟 LE STELLE DEL MIRÒ TRIS DI CROCCHÈ riso al salto al calcio e pepe con guancia e tartufo, crocchè di guancia e crocchè di parmigiana 12
- 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 |
| RAVIOLI DI BRASATO con riduzione di Nebbiolo, rosmarino, fonduta di toma e nocciole tostate | 15 |
|  SPAGHETTONE FRESCO ETNA E LANGHE con crema di pecorino siciliano, pepe nero e tartufo | 16 |
|  RISOTTO VIOLA con tartare di Fassona e crema allo zafferano | 15 |



I NOSTRI PRIMI DI MARE



SPAGHETTI FRESCHI "CA MUDDICA" ai filetti di acciuga di Sciacca 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 26

🍷 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 ^oprodotto 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	18
FRITTO MISTO REALE con gamberi* rosa, calamari*, gamberone*, pesce di paranza* e croccante di verdura in pastella	22

La nostra braceria



BRACERIA DI PESCE

🍷 TONNO PINNE GIALLE^ ALLA BRACE	18
🍷 CALAMARO* ARRICCIATO ALLA BRACE	15
🍷 TENTACOLO DI POLPO* SU PUREA DI PATATE	20
🍷 PESCE SPADA* ALLA BRACE	15
🍷 BRANZINO^ AL VENTAGLIO	18
🍷 GRIGLIATA MISTA DI MARE tonno Pinne Gialle^, calamaro*, pesce spada*, gamberone*, branzino^	32

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	32
🍖	COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE 600G	28
🍖	COSTATA DI ANGUS IRLANDESE 600G	33
🍖	COSTATA DI CHIANINA 600G	38
🍖	TOMAHAWK 1KG	57
🍖	PICANHA DEL SUD AMERICA 300G	24
🍖	TAGLIATA DI FASSONA 250G	18
🍖	HAMBURGER DI FASSONA 250G	15
🍖	GRIGLIATA MISTA DI CARNI PREGIATE 600G costata di Giovenca, Picanha, sottofiletto, ribs di suino, salsiccia di nostra produzione	30
🍖	GRIGLIATA MISTA DI CARNI PREGIATE 1,2KG costata di Giovenca, Picanha, sottofiletto, ribs di suino, salsiccia di nostra produzione	55



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	7,5	15
 BOTERO pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla	10	20
 LEONARDO pomodoro, mozzarella, funghi champignon	10	20
RENOIR mozzarella, salsiccia, friarielli	11	22
RAFFAELLO pomodoro, mozzarella, salsiccia	10	20
MUNCH pomodoro, mozzarella, acciughe, olive taggiasche	10	20
DALÌ pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	9	18
GUTTUSO pomodoro, mozzarella, salamino piccante	9	18
CARAVAGGIO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	11	22
PICASSO pomodoro, mozzarella, wurstel	9	18
 BOTTICELLI pomodoro, mozzarella, rucola, ratatouille di melanzane, zucchine e peperoni cotti al forno	10	20
 PIZZA MARGHERITA PER CELIACI*	10	

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



Senza glutine, potrebbe esserci rischio di contaminazione



Vegetariano

GOURMET con impasto al carbone vegetale

singola 1/2 m



MONET mozzarella di bufala, mortadella, burrata, pesto di pistacchio, pomodorini confit 15 30

VAN GOGH carbo crema, guanciaie croccante, sfere di pecorino, crema di pecorino 15 30

ALBESE PIU' mozzarella, crema di tartufo, carne all'albese, scaglie di grana 14 28

MARINETTI mozzarella di bufala, cipolla rossa caramellata, gorgonzola, gocce di battuta di Fassona tagliata al coltello dopo cottura 15 30



KLIMT mozzarella, cipolla rossa caramellata, 'nduja, stracchino, scamorza affumicata, salsiccia 15 30

MATISSE mozzarella di bufala, pomodorini confit, salmone marinato, crema di basilico, mandorle tostate 14 28

LE SPECIALI

singola 1/2 m

CHAGALL mozzarella di bufala, gorgonzola, salsiccia, cipolla rossa caramellata 13 26

WARHOL pomodoro, salsiccia, burrata dopo cottura 13 26

MANTEGNA mozzarella, stracchino, speck, pomodorini confit, pistacchio croccante 12 24

TABISCA pomodoro, primo sale, pecorino siciliano, olive taggiasche, acciughe, cipolla rossa 12 24

✓ GOYA pomodoro, mozzarella di bufala, basilico 11 22

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

MIRO' pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, prosciutto crudo, basilico 11 22

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

✓ MONDRIAN pomodoro, mozzarella, gorgonzola, primo sale, grana 11 22

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

MANZU' pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto, olive, funghi 13 26

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

FOCACCE E FARINATA

Il sabato sera la farinata non sarà disponibile

✓ 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

	<i>singola</i>	<i>1/2 m</i>
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

<i>birre alla spina</i>	<i>Mezza pinta</i>	<i>Pinta imperiale</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>bibite alla spina</i>	<i>piccola</i>	<i>media</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



FESTEGGIA 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