



**MIO MIO**  
menu

# Entrées

**Burrata Pomodorini** ..... 12€

*Burrata, tomates cerises, basilic, pignons de pin, huile d'olive, sel et poivre...*

**Aubergine Scamorza Affumicata** ..... 10€

*Aubergine fondante enrobée de sauce tomate et recouverte de scamorza fumée.*

**Chipirones Fritos** ..... 13€

*De croustillants calamars frits accompagnés de sa délicieuse sauce tartare maison et roquettes.*

**Bufala Sorpresa** ..... 15€

*Burrata frite au cœur de pesto, sauce tomate, jeune pousse  
Pour les plus gourmands...*

**Insalata di pollo** ..... 14€

*Poulet grillé, légumes du soleil grillés, cœur d'artichaut*

# Pizzas

**Lobster Pizza** ..... 25€

*Pomodoro, homard, Mini courgettes, pesto de roquette, basilic et mozzarella... Tellement Bon !*

**Pizza Arabiata** ..... 15€

*Pomodoro, tomates cerises, basilic, tapenade d'olive noire, piment et mozzarella...  
Un pur bonheur.*

**Pizza Gastronomia** ..... 18€

*Pomodoro, basilic, roquette, filet d'Anvers, tomates cerises et mozzarella... Une tuerie!*

**Pizza Bruschetta** ..... 16€

*Mozzarella di Bufala, pomodorini, roquette, basilic, ail et huile d'olive... C'est léger*

# Plats

**Rigatoni Burrata** ..... 16€

*Tomate cerise, basilic, ail, roquette et Burrata*

**Pasta Alfredo** ..... 16€

*Dés de poulets sautées aux échalotes, champignons frais et crème de basilic*

**Pasta Fuso** ..... 16€

*Fondue de tomate fraîche à l'ail, basilic, câpres et ricotta crémeuse*

**Linguine Mare Monti** ..... 17€

*Scampis sauté à l'ail, champignon blond de paris, tomate, crème de crustacé légèrement relevée*

**Tortellini Salmone** ..... 17€

*Tortellini ricotta épinard, saumon fumé, Mozzarella gratiné*

**Piccata de veau** ..... 24€

*Escalope de veau, jus de veau parfumé au citron vert, Linguine, pignons de pin, parmesan*

**Tagliatta de bœuf Irlandais à l'ail** ..... 25€

*Filet de bœuf Irlandais, roquette, tomate cerise confite, parmesan, grenailles et crème balsamique.*

**Entrecôte de bœuf Argentin** ..... 29€

*Entrecôte de boeuf Argentin, Potatoes à l'ail, salade de jeune pouce et crème basilique, sauce à l'ail*

**Rigatoni pomodoro pour bambini** ..... 8€

## Suppléments

! Potatoes ..... 4€

! Potatoes, parmesan ..... 5€

! Potatoes, truffe parmesan ..... 7€

# Desserts

**Moelleux au chocolat** ..... 8€

*Accompagné de crumble et d'une boule vanille*

**Tiramio** ..... 8€

*Boudoir, café et beaucoup de crème...*

**Brioche Perdue** ..... 9€

*Brioche moelleuse, boule vanille, crumble et caramel beurre salé...  
Bref que de l'amour...*

**Cicciobello** ..... 9€

*Tarte fine aux pommes beurrée à souhait et sa boule vanille*

**Tiramisu al Pistacchio** ..... 10€

*Biscuit au beurre, crème de pistache et encore de la pistache croquante*

## Mocktails

Virgin Mojito .....	6€	Fragola Mojito .....	6€
Marrakach .....	6€	Pinky Blinders .....	6€
<i>Ginger Ale, fleur d'oranger, jus de citron, cannelle et menthe</i>		<i>Fever-tree Tonic elderflower, sucre de canne, sirop de grenadine, jus de citron</i>	
Viola Mio .....	6€	Le Blue .....	6€
<i>Citron vert, menthe et violette</i>		<i>Myrtilles, citron vert</i>	

## Boissons

Acqua Panna (eau minérale) .....	3,5€	Fritz zéro .....	3.5€
Sanpellegrino (eau gazeuse) .....	3,5€	Fritz lemon .....	3.5€
Fritz cola .....	3.5€	Fritz orange .....	3.5€

## Boissons chaudes

Café .....	2,5€	Thé à la menthe fraîche .....	3€
Espresso .....	2€	Infusion à la verveine .....	3€
Latte .....	3€	Infusion à la camomille .....	3€

# MIO MIO

Veillez vous adresser au personnel en cas de questions concernant les allergènes pouvant se trouver dans nos plats.



Facebook



Instagram



Google

The background of the entire page is a dense, dark green pattern of leaves. Each leaf is outlined with a thin, gold-colored line, creating a textured, layered effect. The leaves are arranged in a way that they overlap, filling the entire space.

**MIO MIO**  
menu

# Starters

<b>Burrata Pomodorini</b> .....	<b>12€</b>
<i>Burrata, cherry tomatoes, basil, pine nuts, olive oil, salt and pepper...</i>	
<b>Aubergine Scamorza Affumicata</b> .....	<b>10€</b>
<i>Melt-in-the-mouth aubergine coated with tomato sauce and topped with smoked scamorza.</i>	
<b>Chipirones Fritos</b> .....	<b>13€</b>
<i>Crispy fried calamari with a delicious homemade tartar sauce and rocket.</i>	
<b>Burrata Sorpresa</b> .....	<b>15€</b>
<i>Fried burrata with pesto heart, tomato sauce, baby sprouts For those with a sweet tooth...</i>	
<b>Insalata di pollo</b> .....	<b>14€</b>
<i>Grilled chicken, grilled sun vegetables, artichoke hearts</i>	

# Pizzas

<b>Lobster Pizza</b> .....	<b>25€</b>
<i>Pomodoro, lobster, mini courgette, arugula pesto, basil and mozzarella... So good!</i>	
<b>Pizza Arabiata</b> .....	<b>15€</b>
<i>Pomodoro, cherry tomatoes, basil, black olive tapenade, chilli and mozzarella... Pure happiness.</i>	
<b>Pizza Gastronomia</b> .....	<b>18€</b>
<i>Pomodoro, basil, rocket, Anvers fillet, cherry tomatoes and mozzarella... A real treat!</i>	
<b>Pizza Bruschetta</b> .....	<b>16€</b>
<i>Mozzarella di Buffalo, pomodorini, rocket, basil, garlic and olive oil... It's light</i>	



# Dishes

**Rigatoni Burrata** ..... 16€

*Rigatoni pomodoro, Burrata and basil*

**Pasta Alfredo** ..... 16€

*Cream of Parmesan cheese, chicken and brown mushrooms*

**Linguine Mare Monti** ..... 17€

*Linguine, scampis, mushrooms and a tasty parsley garlic cream*

**Tortellini Salmone** ..... 17€

*Tortellini ricotta spinach, smoked salmon, Mozzarella au gratin*

**Penne pomodoro fuso** ..... 16€

*Penne, melted tomato, capers, ricotta*

**Greetings piccata** ..... 24€

*Wish cutlet, lime-flavored wish juice, Linguine, pine nuts, Parmesan cheese*

**Irish beef tagliatta** ..... 25€

*Irish beef tenderloin, arugula, cherry tomato confit, parmesan, grenailles and balsamic cream.*

**Argentinian rib steak** ..... 29€

*Argentinian rib steak, garlic potatoes, baby thumb salad and basil cream, garlic sauce*

**Rigatoni pomodoro for children** ..... 8€

## Suppléments

..... Potatoes ..... 4€

..... Potatoes, parmesan ..... 5€

..... Potatoes, parmesan truffle ..... 7€

# Desserts

Chocolate moelleux ..... 8€

*With crumble and a vanilla ball*

Tiramio ..... 8€

*Boudoir, coffee and lots of cream...*

Brioche Perdue ..... 9€

*Soft brioche, vanilla ball, crumble and salted butter caramel...  
In short, nothing but love...*

Cicciobello ..... 9€

*Thin apple tart with butter and a vanilla ball*

Tiramisu al Pistacchio ..... 10€

*Butter cookie, pistachio cream and more crunchy pistachio*

# Mocktails

Virgin Mojito .....	6€	Fragola Mojito .....	6€
Marrakach .....	6€	Pinky Blinders .....	6€
<i>Ginger Ale, orange blossom, lemon juice, cinnamon and mint</i>		<i>Fever-tree Tonic elderflower, cane sugar, grenadine syrup, lemon juice</i>	
Viola Mio .....	6€	The Blue .....	6€
<i>Lime, mint and violet</i>		<i>Blueberries, lime</i>	

# Drinks

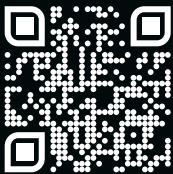
Acqua Panna (mineral water) .....	3,5€	Fritz zéro .....	3,5€
Sanpellegrino (sparkling water) .....	3,5€	Fritz lemon .....	3,5€
Fritz Cola .....	3,5€	Fritz orange .....	3,5€

# Hot drinks

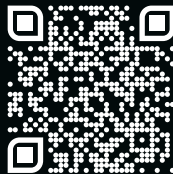
Coffee .....	2,5€	Fresh mint tea .....	3€
Espresso .....	2€	Vervain tea .....	3€
Latte .....	3€	Chamomile tea .....	3€

# MIO MIO

Please ask the staff if you have any questions about  
allergens in our dishes.



Facebook



Instagram



Google