

Miglia

ANCIENNEMENT DEL PAPA

La Carte



Les Boissons

Miglia

Miglia

233 bis rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 PARIS, TERNES



ANTIPASTI E INSALATE

Salade de haricots verts	- pistaches torréfiées & ricotta salée	13
Mozzarella & tomates datterino	- basilic & crème de balsamique	14
Poêlée de cèpes, girolles & pleurotes	- crème d'ail & parmesan	18
Caponata à la Sicilienne & burrata crémeuse	- aubergines, olives, câpres & oignons rouges	16
Salade d'artichauts poivrades	- avocat & parmesan	19
Carpaccio de bar	- stracciatella, citron noir & framboise	18
Calamari Fritti	- sauce tartare	17
Pousses d'épinards	- pecorino, noisettes & vinaigrette citronnée	11
Uovo poche e crema di parmigiano	- œuf poché, crème de parmesan & chips de potiron	12

PIZZA

Margherita	- sauce tomate, fior di latte, basilic	13
Bufalina	- sauce tomate, stracciatella, origan, basilic frais	15
Quattro Formaggi	- gorgonzola, pecorino, fior di latte, parmesan	17
Regina Classica	- fior di latte, tomates, jambon aux herbes, champignons crus (supplément œuf +1€)	18
Diavola	- sauce tomate, saucisse épicée Spianata, fior di latte, origan	18
Burrata	- sauce tomate, burrata, crème balsamique, roquette, tomates confites & Datterino	19
Cacio Fino	- crème de pecorino, chair à saucisse safranée, champignons crus, oignons rouges	18
Tonnato	- sauce tomate, thon frais, tomates confites, câpres, olives, origan, fior di latte	22
Truffe	- crème de truffe, fior di latte, parmesan, truffe fraîche Melanosporum	27

PASTA

Penne Pomodoro ou arrabbiata	— tomates Datterino & basilic ou piment & herbes fraîches (supplément stracciatella +3€)	17
Ravioli di Ricotta e Spinaci, limone	- crème de sauge & Parmesan	18
Pappardelle al Ragù de bœuf longuement mijoté	- oignons, carottes & céleri rôtis	24
Spaghetti alla carbonara ou Carbonara al tartufo	- guanciale & pecorino (supplément truffe fraîche Melanosporum +12€)	19
Pici cacio e pepe	- pecorino au poivre & parmesan	22
Raviolis de bœuf	- crème de potiron & crumble de parmesan	19
Penne Alfredo	- crème de parmesan, poulet doré & champignons bruns	24
Pasta Sardi e salsiccia allo zafferano	- pâtes sardes, chair à saucisse, origan, safran & parmesan	23
Linguine alle vongole	- palourde, ail & piment	28
Spaghetti aux fruits de mer	- Saint-Jacques de Normandie, palourdes, gambas, calamars & chapelure croustillante	31
Linguine à la truffe noire	- crème de truffe, parmesan & truffe fraîche Melanosporum	32

PESCE E CARNE

Fritto Misto	- calamars, gambas, courgettes & aubergines	23
Pavé de thon snacké à la Sicilienne	- pousses d'épinards, olives, câpres & julienne de fenouil	27
Filet de bar grillé	- tomates, grenailles au thym & chapelure croustillante	25
Filet de poulet doré façon Caesar	- salade romaine, croûtons, parmesan & sauce Caesar	23
Risotto & Saint-Jacques françaises	- risotto crémeux au parmesan & noix de Saint-Jacques rôties	31
La Milanaise de veau	- penne à la tomate	26

DOLCE

Tiramisù		9
Tiramisù XL		15
La grosse profiterole à l'italienne	- gelato di stracciatella	12
Fondant au chocolat nocciolata	- crème vanille	10
Panna cotta à l'ancienne	- praliné pistaches & pistaches toastées	12
Poire rôtie au miel	- crumble au romarin & glace vanille	12
Carpaccio d'ananas	- & menthe fraîche, sans sucre ajouté	9
Pizza alla Nutella	- amandes & noisettes	9
Gelato e Sorbetti	- vanille - café - pistache - chocolat - fraise - citron - noisette (2 boules)	7
Coppa Miglia	- glace noisette, brownie chocolat, caramel beurre salé, noisettes caramélisées, chantilly & chocolat chaud	12



ANTIPASTI E INSALATE

Green bean salad - roasted pistachios & salted ricotta	13
Mozzarella & datterino tomatoes - basil & balsamic cream	14
Sautéed porcini, chanterelle & oyster mushrooms - garlic cream & parmesan cheese	18
Caponata Sicilian—style & creamy burrata - aubergines, olives, capers & red onions	16
Small artichoke salad - avocado & parmesan salad	19
Sea bass carpaccio - stracciatella cheese, black lemon & raspberry	18
Calamari Fritti - tartar sauce	17
Baby spinach leaves - pecorino cheese, hazelnuts & lemon vinaigrette	11
Uovo poche e crema di parmigiano - poached egg, parmesan cream & pumpkin chips	12

PIZZA

Margherita - tomato sauce, fior di latte cheese, basil	13
Bufalina - tomato sauce, stracciatella cheese, oregano, fresh basil	15
Quattro Formaggi - gorgonzola cheese, pecorino cheese, fior di latte cheese, parmesan cheese	17
Regina Classica - fior di latte cheese, tomatoes, herb ham, raw mushrooms (extra egg +1€)	18
Diavola - tomato sauce, spicy Spianata sausage, fior di latte cheese, oregano	18
Burrata - tomato sauce, burrata cheese, balsamic cream, arugula salad, sun-dried tomatoes & datterino tomatoes	19
Cacio Fino - pecorino cheese cream, saffron sausage meat, raw mushrooms, red onions	18
Tonnato - tomato sauce, fresh tuna, sun-dried tomatoes, capers, olives, oregano, fior di latte cheese	22
Truffe - truffle cream, fior di latte cheese, parmesan cheese, fresh Melanosporum truffle	27

PASTA

Penne Pomodoro or arrabbiata — Datterino tomatoes & basil or chilli pepper & fresh herbs (stracciatella supplement +3€)	17
Ravioli di Ricotta e Spinaci, limone - sage cream & parmesan cheese	18
Pappardelle al Ragù with slow—cooked beef - roasted onions, carrots & celery	24
Spaghetti alla carbonara or Carbonara al tartufo - guanciale & pecorino (extra fresh Melanosporum truffle +12€)	19
Pici cacio e pepe - pecorino cheese with pepper & parmesan cheese	22
Beef ravioli - pumpkin cream & parmesan cheese crumble	19
Penne Alfredo - parmesan cheese cream, golden chicken & brown mushrooms	24
Pasta Sardi e salsiccia allo zafferano - Sardinian pasta, sausage meat, oregano, saffron & parmesan cheese	23
Linguine alle vongole - clams, garlic & chilli pepper	28
Seafood spaghetti - Normandy scallops, clams, prawns, squid & crispy breadcrumbs	31
Linguine with black truffle - truffle cream, parmesan cheese & fresh Melanosporum truffle	32

PESCE E CARNE

Fritto Misto - squid, prawns, courgettes & aubergines	23
Sicilian—style seared tuna steak - baby spinach leaves, olives, capers & julienne fennel	27
Grilled sea bass fillet - tomatoes, thyme potatoes & crispy breadcrumbs	25
Caesar—style golden chicken fillet - romaine salad, croutons, parmesan cheese & Caesar sauce	23
Risotto & French scallops - creamy parmesan cheese risotto & roasted scallops	31
Veal Milanese—style - penne with tomato sauce	26

DOLCE

Tiramisù	9
Tiramisù XL	15
Large Italian profiterole - stracciatella gelato	12
Nocciolata soft chocolate cake - vanilla cream	10
Traditional Panna cotta - pistachio praline & toasted pistachios	12
Honey—roasted pear - rosemary crumble & vanilla ice-cream	12
Pineapple carpaccio - & fresh mint, no added sugar	9
Pizza alla Nutella - almonds & hazelnuts	9
Gelato e Sorbetti - vanilla - coffee - pistachio - chocolate - strawberry - lemon - hazelnut (2 scoops)	7
Coppa Miglia - hazelnut ice-cream, chocolate brownie, salted butter caramel, caramelised hazelnuts, whipped cream & hot chocolate sauce	12



ANTIPASTI E INSALATE

Ensalada de judías verdes	- pistachos tostados y ricotta salada	13
Mozzarella y tomates datterino	- albahaca y crema balsámica	14
Sauté de setas porcini, chanterelle y ostra	- crema de ajo y queso parmesano	18
Caponata al estilo siciliano y burrata cremosa	- berenjenas, aceitunas, alcaparras y cebollas rojas	16
Ensalada de alcachofas baby	- ensalada de aguacate y parmesano	19
Carpaccio de lubina	- queso stracciatella, limón negro y frambuesa	18
Calamares fritos	- salsa tártara	17
Hojas de espinacas baby	- queso pecorino, avellanas y vinagreta de limón	11
Uovo poche e crema di parmigiano	- huevo escalfado, crema de parmesano y chips de calabaza	12

PIZZA

Margherita	- salsa de tomate, queso fior di latte y albahaca	13
Bufalina	- salsa de tomate, queso stracciatella, orégano y albahaca fresca	15
Quattro Formaggi	- queso gorgonzola, queso pecorino, queso fior di latte y queso parmigiano	17
Regina Classica	- queso fior di latte, tomates, jamón con hierbas y champiñones crudos (huevo extra +1€)	18
Diavola	- salsa de tomate, salchicha picante Spianata, queso fior di latte, orégano	18
Burrata	- salsa de tomate, queso burrata, crema balsámica, rúcula, tomates secos y tomates datterino	19
Cacio Fino	- crema de queso pecorino, salchicha con azafrán, champiñones crudos, cebolla roja	18
Tonnato	- salsa de tomate, atún fresco, tomates secos, alcaparras, aceitunas, orégano y queso fior di latte	22
Truffe	- crema de trufa, queso fior di latte, queso parmesano y trufa Melanosporum fresca	27

PASTA

Penne Pomodoro o arrabbiata	— Tomates datterino y albahaca o guindilla y hierbas frescas (suplemento stracciatella +3€)	17
Ravioli di Ricotta e Spinaci, limone	- crema de salvia y queso parmesano	18
Pappardelle al ragù con ternera cocida a fuego lento	- cebollas asadas, zanahorias y apio	24
Spaghetti alla carbonara o Carbonara al tartufo	- guanciale o pecorino (extra trufa Melanosporum fresca +12€)	19
Pici cacio e pepe	- queso pecorino con pimienta y queso parmesano	22
Ravioli de ternera	- crema de calabaza y queso parmesano desmenuzado	19
Penne Alfredo	- crema de queso parmesano, pollo dorado y champiñones marrones	24
Pasta Sardi e salsiccia allo zafferano	- pasta sarda, carne de salchicha, orégano, azafrán y queso parmesano	23
Linguine alle vongole	- almejas, ajo y guindilla	28
Espaguetis con marisco	- vieiras de Normandía, almejas, gambas, calamares y pan rallado crujiente	31
Linguine con trufa negra	- crema de trufa, queso parmesano y trufa Melanosporum fresca	32

PESCE E CARNE

Fritto Misto	- calamares, gambas, calabacines y berenjenas	23
Filete de atún a la siciliana	- hojas de espinacas baby, aceitunas, alcaparras y hinojo cortado en juliana	27
Filete de lubina a la parilla	- tomates, patatas al tomillo y pan rallado crujiente	25
Filete de pollo dorado al estilo César	- lechuga romana, picatostes, queso parmesano y salsa César	23
Risotto y vieiras francesas	- risotto cremoso con queso parmesano y vieiras asadas	31
Ternera a la milanesa	- penne con salsa de tomate	26

DOLCE

Tiramisù		9
Tiramisù XL		15
Profiteroles italianos grandes	- helado de stracciatella	12
Tarta de chocolate suave Nocciolata	- crema de vainilla	10
Panna cotta tradicional	- praliné de pistacho y pistachos tostados	12
Pera asada con miel	- crumble de romero y helado de vainilla	12
Carpaccio de piña	- y menta fresca, sin azúcar añadido	9
Pizza alla Nutella	- almendras y avellanas	9
Helados y sorbetes	- vainilla - café - pistacho - chocolate - fresa - limón - avellana (2 bolas)	7
Coppa Miglia	- helado de avellana, brownie de chocolate, caramelo de mantequilla salada, avellanas caramelizadas, nata montada y salsa de chocolate caliente	12



ANTIPASTI E INSALATE

Insalata di fagiolini - pistacchi tostati e ricotta salata	13
Mozzarella e pomodorini datterino - basilico e crema balsamica	14
Porcini, finferli e funghi ostrica saltati - crema all'aglio e parmigiano	18
Caponata alla siciliana e burrata cremosa - melanzane, olive, capperi e cipolle rosse	16
Insalata di carciofi piccoli - insalata di avocado e parmigiano	19
Carpaccio di spigola - stracciatella, limone nero e lamponi	18
Calamari Fritti - salsa tartara	17
Foglie di spinaci novelli - pecorino, nocciole e vinaigrette al limone	11
Uovo poche e crema di parmigiano - uovo poche, crema di parmigiano e chips di zucca	12

PIZZA

Margherita - salsa di pomodoro, fior di latte, basilico	13
Bufalina - salsa di pomodoro, stracciatella, origano, basilico fresco	15
Quattro Formaggi - gorgonzola, pecorino, fior di latte, parmigiano	17
Regina Classica - fior di latte, pomodori, prosciutto alle erbe, funghi crudi (uovo extra +1€)	18
Diavola - salsa di pomodoro, salsiccia piccante Spianata, fior di latte, origano	18
Burrata - salsa di pomodoro, burrata, crema di balsamico, rucola, pomodori secchi e pomodori datterino	19
Cacio Fino - crema di pecorino, salsiccia allo zafferano, funghi crudi, cipolle rosse	18
Tonnato - salsa di pomodoro, tonno fresco, pomodori secchi, capperi, olive, origano, fior di latte	22
Truffe - crema di tartufo, fior di latte, parmigiano, tartufo fresco Melanosporum	27

PASTA

Penne Pomodoro o arrabbiata — pomodori Datterino e basilico o peperoncino & erbe fresche (supplemento stracciatella +3€)	17
Ravioli di Ricotta e Spinaci, limone - crema di salvia e parmigiano	18
Pappardelle al Ragù di manzo a lunga cottura - cipolle, carote e sedano arrostiti	24
Spaghetti alla carbonara ou Carbonara al tartufo - guanciale & pecorino (tartufo fresco autunnale extra +12€)	19
Pici cacio e pepe - pecorino con pepe e parmigiano	22
Al ragù de tonno - fusillotti, stufato di tonno fresco con capperi, olive, finocchio e cipolle rosse	19
Penne Alfredo - crema di parmigiano, pollo dorato e funghi marroni	24
Pasta Sardi e salsiccia allo zafferano - pasta sarda, carne di salsiccia, origano, zafferano e parmigiano	23
Spaghetti alle vongole - vongole, aglio e peperoncino	28
Spaghetti ai frutti di mare - capesante della Normandia, vongole, gamberi, calamari e pangrattato croccante	31
Linguine al tartufo nero - crema di tartufo, parmigiano e tartufo fresco Melanosporum	32

PESCE E CARNE

Fritto Misto - calamari, gamberi, zucchine e melanzane	23
Bistecca di tonno alla siciliana - foglie di spinaci novelli, olive, capperi e finocchio tagliato alla julienne	27
Filetto di spigola alla griglia - pomodori, patate al timo e pangrattato croccante	25
Filetto di pollo dorato alla Caesar - insalata romana, crostini, parmigiano e salsa Caesar	23
Risotto e capesante alla francese - risotto cremoso al parmigiano e capesante arrosto	31
Vitello alla milanese - penne al sugo di pomodoro	26

DOLCE

Tiramisù	9
Tiramisù XL	15
Profiterole italiana gigante - gelato di stracciatella	12
Torta morbida al cioccolato Nocciolata - crema alla vaniglia	10
Panna cotta tradizionale - praline al pistacchio e pistacchi tostati	12
Pera al miele - crumble al rosmarino e gelato alla vaniglia	12
Carpaccio di ananas - e menta fresca, senza zuccheri aggiunti	9
Pizza alla Nutella - mandorle e nocciole	9
Gelato e Sorbetti - vaniglia - caffè - pistacchio - cioccolato - fragola - limone - nocciola (2 palline)	7
Coppa Miglia - gelato alla nocciola, brownie al cioccolato, caramello al burro salato, nocciole caramellate, panna montata & salsa al cioccolato caldo	12

Les boissons

LA CARTE DES SPRITZ

Apérol Spritz	12
apérol, prosecco, eau pétillante	
Hugo Spritz	13
liqueur de fleur de sureau, prosecco, jus de pomme, eau pétillante	
Limoncello Spritz	12
limoncello infusé au thym & romarin, prosecco, zestes de citron, eau pétillante	
Italie Spritz	13
italicus, fever pink pamplemousse, citron, prosecco, eau pétillante	
Pornstar Spritz	13
liqueur fair passion, vanille, coulis de passion, prosecco, eau pétillante	
French Spritz	13
chambord, (liqueur de framboise), proseco, eau pétillante	
Virgin Spritz	9
Crodino, sirop de pêche, jus d'orange, eau pétillante	

LES COCKTAILS

Fresh Edel	13
gin, liqueur de fleur de sureau, citron jaune bio, concombre pressé, menthe	
Nino	13
rhum brun & rhum blanc, bitter, triple sec, liqueur d'abricot, jus de citron vert, sirop de cannelle maison	
Negroni	11
vermouth italien, bitter, campari, trait de gin	
Americano	10
bitter campari, martini rouge, soda	
GinTo ou LimoncelTo	11
bombay, fever tree tonic, citron vert ou limoncello, fever tree tonic, romarin	
Green Kiss	9
cordial de fleur de sureau bio, jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante	
Fragola Verde	9
jus de fraise, sirop de basilic, citron vert	

VINS ROUGES

Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo	DOC - Casal Farneto
Sicilia	Nero d'Avola	DOC - Brigantello
Veneto	Valpolicella	DOC - Bertani
Puglia	Salento Primitivo	IGT - Terrame
Toscana	Chianti Classico	DOCG - Castello d'Albola A&B
Piemonte	Barbera d'Alba	DOC - Alessandria Gianfranco
Toscana	Toscana	IGT - GAJA Promis Ca'Marcanda
Piemonte	Barolo	DOCG - Bricco Stella

VINS ROSÉS

Veneto	Bardolino Chiaretto	DOC - Cantina di Verona
Provence	Demoiselle sans gêne	IGP - Méditerranée
Provence	Minuty Coté Presqu'île	AOP - Côtes de Provence

VINS BLANCS

Sicilia	Pinot Grigio Terre Siciliane	IGT - Vinistella A&B
Friuli	Chardonnay - Friuli Aquileia	DOC - Ca'Bolani
Sardegna	Vermentino	IGT - Isola dei Nuraghi
Sicilia	Etna Bianca	DOC - Tornatore
Bourgogne	Chablis	AOP - Famille Savary
Loire	Pouilly fumé	AOP - De Ladoucettze

VINS À BULLES

Prosecco Spumante	brut DOC - Rocca dei Forti
Moscato d'Asti	DOCG - Ricossa Antica Casa
Champagne H.Richard	- cuvée Henri
Champagne Louis Roederer	- collection

14cl	50cl	75cl
7	23	33
7	23.5	33.5
7.5	25	37
8.5	29	42
9.5	32	48
12	37	53
		59
		65

14cl	50cl	75cl
6.5	22	31
7.5	25	36
8.5	29	42

14cl	50cl	75cl
7	23.5	33
7.5	26	37
9	30	45
		49
12	37	53
		65

12cl	75cl
8	39
9	42
14	79
	105

BOISSONS

Coca Cola • Coca Zéro • Seven Up	6.5
Perrier • Fuze Tea Pêche • Orangina	6
Fever Tree Tonic • Ginger Ale • Ginger Beer	5.5

EAUX

Vittel	25cl 4	50cl 5.5	100cl 8
San Pellegrino		50cl 5.5	100cl 8

CAFÉTÉRIA

Café • Déca	3
Café crème • Déca crème	5
Cappuccino	6
Thé • Infusion	5

JUS “LE COQ TOQUÉ”

Abricot du Rousillon • Ananas pain de sucre • Orange blonde de Sicile • Pomme pulpée • Pomme-Fraise • Pomme-Menthe Verte • Tomato-Romarin •	6.5
---	------------

CONTENANCE DE LA VERRERIE

- apéritif 5cl • anis 2cl • whisky 4cl • rhum 4cl • vodka 4cl •
- gin 4cl • digestif 4cl • soda 25cl-33cl • jus de fruits 20cl •
- bières bouteille 33cl • cocktail sans alcool 25cl •
- alcool servi dans les cocktails 4cl •

BIÈRES

Moretti - pression	25cl 6.5
Peroni - bouteille	33cl 7
La Corona - bouteille	33cl 8

APÉRITIFS

Campari • Martini rouge • blanc	6
Ricard	5
Kir au vin blanc	7

DIGESTIFS

Limoncello Tradizionale	9
Limoncello Mamma Mia	12
Amaretto Rosso	9
Amaretto Bianco Adriatico	13
Grappa Nardini	10
Get 27 • Bailey's	9
Cognac VSOP	10

ALCOOLS

whisky Jack Daniel's • Chivas	11
whisky Glenfiddich Triple Oak	16
rhum Diplomatico	13
vodka Nuage premium	11
vodka Grey Goose	13
gin Bombay Sapphire	11
gin Citadelle	13