

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	14
Mozzarella & tomates datterino	- basilic & crème de balsamique	15
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
Salade de courgettes fraîches	- stracciatella fumée & noix de cajou épicées	15
Calamari Fritti	- sauce tartare	17
Pousses d'épinards	- pecorino, noisettes & vinaigrette citronnée	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
Verdura	- sauce tomate, fior di latte, courgettes jaunes & vertes, roquette, tomates confites (supplément stracciatella +3€)	18
Diavola	- sauce tomate, saucisse épicée Spianata, fior di latte, origan	18
Burrata	- sauce tomate, burrata, crème balsamique, roquette, tomates confites & Datterino	19
Tonnato	- sauce tomate, thon frais, tomates confites, câpres, olives, origan, fior di latte	22
Truffe	- crème de truffe, fior di latte, parmesan, truffe fraîche d'été	27

PASTA

Penne Pomodoro ou arrabbiata	— tomates Datterino & basilic ou piment & herbes fraîches (supplément stracciatella +3€)	18
Pappardelle al Ragù de bœuf longuement mijoté	- oignons, carottes & céleri rôtis	23
Ravioli di Ricotta e Spinaci, limone	- crème de sauge & Parmesan	18
Spaghetti alla carbonara ou Carbonara al tartufo	- guanciale & pecorino (supplément truffe fraîche d'été +12€)	19
Pici cacio e pepe	- pecorino au poivre & parmesan	22
Linguine Primavera	- tomates, asperges, artichauts, petits pois & basilic	22
Penne Alfredo	- crème de parmesan, poulet doré & champignons bruns	24
Spaghetti alle vongole	- palourde, ail & piment	28
Linguine à la truffe	- crème de truffe, parmesan & truffe fraîche d'été	31

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
Carpaccio de bœuf	- mozzarella, tomates rôties & pignons de pin, pommes grenailles au thym	22
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 chocolat nocciolata	- crème vanille	10
Panna cotta à l'ancienne	- & fruits frais	12
Des fraises et des framboises	- chantilly maison	18
Soupe de fraises	- crème citronnée, fraises fraîches & noix de cajou	10
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	14
Mozzarella & datterino tomatoes - basil & balsamic cream	15
Caponata Sicilian—style & creamy burrata - aubergines, olives, capers & red onions	16
Baby artichoke salad - avocado & parmigiano	19
Sea bass carpaccio - stracciatella, black lemon & raspberry	18
Fresh courgette salad - smoked stracciatella & spiced cashew nuts	15
Calamari Fritti - tartar sauce	17
Spinach shoots - pecorino, hazelnuts & lemon vinaigrette	12

PIZZA

Margherita - tomato sauce, fior di latte, basil	13
Bufalina - tomato sauce, stracciatella, oregano, fresh basil	15
Quattro Formaggi - gorgonzola, pecorino, fior di latte, parmigiano	17
Regina Classica - fior di latte, tomatoes, ham with herbs, raw mushrooms (extra egg +1€)	18
Verdura - tomato sauce, fior di latte, yellow & green courgettes, rocket, preserved tomatoes (extra stracciatella +3€)	18
Diavola - tomato sauce, spicy sausage Spianata, fior di latte, oregano	18
Burrata - tomato sauce, burrata, balsamic cream, rocket, Datterino tomatoes & confit tomatoes	19
Tonnato - tomato sauce, fresh tuna, confit tomatoes, capers, olives, oregano, fior di latte	22
Truffe - truffle cream, fior di latte, parmigiano, fresh summer truffle	27

PASTA

Penne Pomodoro or arrabbiata — Datterino tomatoes & basil or chilli pepper & fresh herbs (stracciatella supplement +3€)	18
Pappardelle al Ragù of long—cooked beef - roasted onions, carrots & celery	23
Ravioli di Ricotta e Spinaci, limone - sage & parmigiano cream	18
Spaghetti alla carbonara or Carbonara al tartufo - guanciale & pecorino (extra fresh summer truffle +12€)	19
Pici cacio e pepe - pecorino with pepper & parmesan	22
Linguine Primavera - tomatoes, asparagus, artichokes, peas & basil	22
Penne Alfredo - parmesan cream, golden chicken & brown mushrooms	24
Spaghetti alle vongole - clam, garlic & chilli	28
Linguine with truffle - truffle cream, parmigiano & fresh summer truffle	31

PESCE E CARNE

Fritto Misto - squids, prawns, zucchinis & eggplants	23
Tuna steak Sicilian—style - spinach shoots, olives, capers & fennel julienne	27
Grilled sea bass fillet - tomatoes, baby potatoes with thyme & crispy breadcrumbs	25
Golden chicken fillet Caesar—style - romaine salad, croutons, parmesan & Caesar sauce	23
Beef carpaccio - mozzarella, roasted tomatoes & pine nuts, baby potatoes with thyme	22
Veal Milanaise—style - tomato penne	26

DOLCE

Tiramisù	9
Tiramisù XL	15
Italian profiterole - stracciatella ice cream	12
Soft chocolate nocciolata cake - vanilla cream	10
Traditionnal Panna cotta - & fresh fruits	12
Strawberries & raspberries - homemade whipped cream	18
Strawberry soup - lemon cream, fresh strawberries & cashew nuts	10
Pizza alla Nutella - almonds & hazelnuts	9
Gelato e Sorbetti - vanilla - coffee - pistachio - chocolate - strawberry - lemon - hazelnuts (2 scoops)	7
Coppa Miglia - hazelnut ice-cream, chocolate brownie, salted butter caramel, caramelized hazelnuts, whipped cream & hot chocolate sauce	12



ANTIPASTI E INSALATE

Ensalada de judías verdes	- pistachos asados y ricotta salada	14
Mozzarella y tomates datterino	- albahaca y crema balsámica	15
Caponata a la siciliana y burrata cremosa	- berenjenas, aceitunas, alcaparras y cebollas rojas	16
Ensalada de baby alcachofas	- aguacate y parmesano	19
Carpaccio de lubina	- stracciatella, limón negro y frambuesa	18
Ensalada de calabacín fresco	- stracciatella ahumada y anacardos especiados	15
Calamares fritos	- salsa tártara	17
Brotes de espinacas	- pecorino, avellanas y vinagreta de limón	12

PIZZA

Margherita	- salsa de tomate, fior di latte, albahaca	13
Bufalina	- salsa de tomate, stracciatella, orégano, albahaca fresca	15
Quattro Formaggi	- gorgonzola, pecorino, fior di latte, parmigiano	17
Regina Classica	- fior di latte, tomates, jamón con hierbas, champiñones crudos (huevo extra +1€)	18
Verdura	- salsa de tomate, fior di latte, calabacines amarillos y verdes, rúcula, tomates en conserva (stracciatella extra +3€)	18
Diavola	- salsa de tomate, salchicha picante Spianata, fior di latte, orégano	18
Burrata	- salsa de tomate, burrata, crema balsámica, rúcula, tomates Datterino y tomates confitados	19
Tonnato	- salsa de tomate, atún fresco, tomates confitados, alcaparras, aceitunas, orégano, fior di latte	22
Truffe	- crema de trufa, fior di latte, parmesano, trufa fresca de verano	27

PASTA

Penne Pomodoro o arrabbiata	— Datterino tomates & albahaca o guindilla y hierbas frescas (suplemento stracciatella +3€)	18
Pappardelle al estofado de carne cocido al fuego lento	- cebollas, zanahorias & apio asados	23
Ravioli di Ricotta e Spinaci, limone	- crema de salvia y parmesano	18
Spaghetti alla carbonara o Carbonara al tartufo	- guanciale & pecorino (trufa fresca de verano extra +12€)	19
Pici cacio e pepe	- pecorino con pimienta y parmesano	22
Linguine Primavera	- tomates, espárragos, alcachofas, guisantes y albahaca	22
Penne Alfredo	- crema de parmesano, pollo dorado y champiñones dorados	24
Spaghetti alle vongole	- almejas, ajo y guindilla	28
Linguine con trufa	- crema de trufa, parmesano y trufa fresca de verano	31

PESCE E CARNE

Fritto Misto	- calamares, gambas, calabacines y berenjenas	23
Filete de atún a la siciliana	- brotes de espinacas, aceitunas, alcaparras y juliana de hinojo	27
Filete de lubina a la plancha	- tomates, patatas baby con tomillo y pan rallado crujiente	25
Filete de pollo dorado al estilo César	- ensalada romana, picatostes, parmesano y salsa César	23
Carpaccio de carne de vaca	- mozzarella, tomates asados y piñones, patatas baby al tomillo	22
Tenera a la milanesa	- penne con tomate	26

DOLCE

Tiramisù		9
Tiramisù XL		15
Profiteroles italianos	- gelato di stracciatella	12
Tarta suave de chocolate Nocciolata	- crema de vainilla	10
Panna cotta a la antigua	- & fruta fresca	12
Fresas y frambuesas	- crema batida casera	18
Sopa de fresas	- crema de limón, fresas frescas y anacardos	10
Pizza alla Nutella	- almendras y avellanas	9
Gelato e Sorbetti	- vainilla - café - pistacho - chocolate - fresa - limón - avellanas (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	14
Mozzarella e pomodori datterini - crema di basilico e balsamico	15
Caponata alla siciliana e crema di burrata - melanzane, olive, capperi e cipolle rosse	16
Insalata di carciofi piccoli - avocado e parmigiano	19
Carpaccio di branzino - stracciatella, limone nero e lampone	18
Insalata di zucchine fresche - stracciatella affumicata e anacardi speziati	15
Fritti di calamari - salsa tartara	17
Germogli di spinaci - pecorino, nocciole e vinaigrette al limone	12

PIZZA

Margherita - salsa di pomodoro, fior di latte e 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
Verdura - salsa di pomodoro, fior di latte, zucchine gialle e verdi, rucola, pomodori in conserva (stracciatella extra +3€)	18
Diavola - salsa di pomodoro, salsiccia piccante Spianata, fior di latte, origano	18
Burrata - salsa di pomodoro, burrata, crema di balsamico, rucola, pomodori Datterino e pomodori confit	19
Tonnato - salsa di pomodoro, tonno fresco, pomodori confit, capperi, olive, origano, fior di latte	22
Truffe - crema di tartufo, fior di latte, parmigiano, tartufo fresco estivo	27

PASTA

Penne Pomodoro o arrabbiata — pomodori Datterino e basilico o peperoncino & erbe fresche (supplemento stracciatella +3€)	18
Pappardelle al Ragù di manzo a lunga cottura - cipolle, carote e sedano arrostiti	23
Ravioli di Ricotta e Spinaci, limone - crema di salvia e parmigiano	18
Spaghetti alla carbonara ou Carbonara al tartufo - guanciaie & pecorino (tartufo fresco estivo extra +12€)	19
Pici cacio e pepe - pecorino con pepe e parmigiano	22
Linguine Primavera - pomodori, asparagi, carciofi, piselli e basilico	22
Penne Alfredo - crema di parmigiano, pollo dorato e funghi marroni	24
Spaghetti alle vongole - vongole, aglio e peperoncino	28
Linguine al tartufo - crema di tartufo, parmigiano e tartufo fresco estivo	31

PESCE E CARNE

Fritto Misto - calamari, gamberi, zucchine e melanzane	23
Trancio di tonno alla siciliana - germogli di spinaci, olive, capperi e julienne di finocchio	27
Filetto di branzino alla griglia - pomodori, patate novelle al timo e pangrattato croccante	25
Filetto di pollo dorato alla Caesar - insalata romana, crostini, parmigiano e salsa Caesar	23
Carpaccio di manzo - mozzarella, pomodori arrostiti e pinoli, patate novelle al timo	22
Vitello alla milanese - penne al pomodoro	26

DOLCE

Tiramisù	9
Tiramisù XL	15
Profiterole italiano - gelato di stracciatella	12
Torta morbida al cioccolato Nocciolata - crema alla vaniglia	10
Panna cotta all'antica - e frutta fresca	12
Fragole e lamponi - panna montata fatta in casa	18
Zuppa di fragole - crema di limone, fragole fresche e anacardi	10
Pizza alla Nutella - mandorle e nocciole	9
Gelato e Sorbetti - vaniglia - caffè - pistacchio - cioccolato - fragola - limone - nocciole (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 citadelle, liqueur de fleur de sureau sauvage, citron jaune bio, concombre pressé, menthe	
Nino	13
rhum brun & rhum blanc flor de caña, bitter, liqueur d'abricot du roussillon, triple sec, 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	11
bombay, fever tree tonic, citron vert	
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 A8
Toscana	Morellino di Scansano	DOCG - Ribeo
Piemonte	Barolo	DOCG - Bricco Stella

VINS ROSÉS

Veneto	Bardolino Chiaretto	DOC - Corte Giara (Allegrini)
Provence	Demoiselle sans gêne	IGP - Méditerranée
Provence	Minuty Coté Presqu'île	AOP - Côtes de Provence

VINS BLANCS

Sicilia	Pinot Grigio Terre Siciliane	IGT - Vinistella A8
Friuli	Chardonnay - Friuli Aquileia	DOC - Ca'Bolani
Sardegna	Vermentino	IGT - Isola dei Nuraghi
Bourgogne	Chablis	AOP - Famille Savary
Sicilia	Etna Bianca	DOC - Tornatore

VINS À BULLES

Prosecco Spumante	brut DOC - Rocca dei Forti
Moscato d'Asti	DOCG - Ricossa Antica Casa
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
		67
		75

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
11	36	52
		59

12cl	75cl
8	39
9	42
	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

Morelli - 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
Porto rouge	8
Verre de Moscato	9

DIGESTIFS

Amaretto • Limoncello	9
Grappa • Get 27 • Bailey's	9
Poire Williamine • Calvados	11
Cognac VSOP	10
Armagnac	13

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