Miglia

ANCIENNEMENT DEL PAPA



233 bis rue du Faubourg Saint-Honoré

75008 PARIS. TERNES

La carte

Les Boissons

La carte

ANTIPASTI E INSALATE

Salade de haricots verts - pistaches torréfiées & ricotta salée 13

Poêlée de cèpes, girolles & pleurotes - crème au parmesan 17

Stracciatella & tomates datterino - basilic & huile d'herbes 15

Salade d'artichauts poivrades - avocat & parmesan 19

Caponata à la sicilienne & burrata crémeuse - aubergines, olives, câpres & oignons rouges 15

Carpaccio de bar - stracciatella, citron noir & framboises 18

Calamari Fritti - sauce tartare 17

Sucrine, pecorino, menthe & aneth - sauce cacahuètes 11

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

Truffe - crème de truffe, fior di latte, parmesan, truffe fraîche d'automne 27

Diavola - sauce tomate, saucisse épicée Spianata, fior di latte, origan 18

Cacio Fino - crème de pecorino, chair à saucisse safranée, champignons crus, oignons rouges 17

Burrata - sauce tomate, burrata, crème balsamique, roquette, tomates confites & Datterino 19

Funghi Porcini - mozzarella, crème de champignons, cèpes rôtis, roquette, bresaola crispy, noix de pécan 21

PASTA

Penne Pomodoro ou arrabbiata - tomates Datterino & basilic ou piment & herbes fraîches 18
(supplément stracciatella +3€)

Ravioli ricotta & épinards - crème de sauge, citron & Parmesan 19

Pappardelle al Ragù de bœuf longuement mijoté - tomates datterino & olives 24

Spaghetti alla carbonara ou Carbonara al tartufo - guanciale & pecorino 19
(supplément truffe fraîche d'automne +8€)

Linguine al limone e branzino - citron & tartare de bar 26

Pici cacio e pepe - pecorino au poivre & parmesan 22

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 aux gambas - raisins & sauce crémeuse au parmesan 27

Spaghetti alle vongole - palourde, ail & piment 28

Linguine à la truffe fraîche - crème de truffe, parmesan & truffe fraîche Tuber Uncinatum 31

PESCE E CARNE

Fritto Misto - calamars, gambas, courgettes & aubergines 23

Poulpe caramélisé - caponata tiède, pistou de basilic & citron brûlé 28

Filet de bar grillé - tomates, grenailles rôties & chapelure croustillante 25

Noix de St Jacques rôties - risotto arborio, stracciatella fumée, huile de basilic & citron noir 31

La Milanese de veau - penne à la tomate 26

Spezzatino di manzo - paleron de bœuf cuisiné au vin, pommes grenailles & herbes fraîches 27

DOLCE

Un expresso & choux chantilly maison 8

Tiramisù 9

Tiramisù XL 15

La grosse profiterole à l'italienne - gelato di stracciatella 12

Cheesecake au citron vert - chutney de mangue fraîche 11

Panna cotta à l'ancienne - praliné pistaches & pistaches toastées 10

Poire rôtie au miel - crumble au romarin & glace vanille 12

Fondant au chocolat nocciolata - crème vanille 10

Carpaccio d'ananas - menthe fraîche, sans sucre ajouté 9

Gelato e Sorbetti - vanille - café - pistache - chocolat - fraise - citron - noisette **(2 boules)** 7

Coppa Miglia 12
glace noisette, brownie chocolat, caramel beurre salé,
noisettes caramélisées, chantilly & chocolat chaud

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS

Menu

ANTIPASTI AND SALADS

Green bean salad – roasted pistachios & salted ricotta	13
Pan–fried porcini, chanterelles & oyster mushrooms – parmesan cream	17
Stracciatella & datterino tomatoes – basil & herb oil	15
Artichoke salad – avocado & Parmesan	19
Sicilian–style caponata & creamy burrata – aubergines, olives, capers & red onions	15
Sea bass carpaccio – stracciatella, black lemon & raspberries	18
Fried calamari - tartar sauce	17
Sucrine, pecorino, mint & dill - peanut sauce	11

PIZZA

Margherita - tomato sauce, fior di latte, basil	13
Bufalina - tomato sauce, stracciatella, oregano, fresh basil	15
Quattro Formaggi - gorgonzola, pecorino, fior di latte, parmesan	17
Regina Classica - fior di latte, tomatoes, herb-crusted ham, raw mushrooms (additional €1 for egg)	18
Truffle - truffle cream, fior di latte, parmesan, fresh autumn truffle	27
Diavola - tomato sauce, spicy Spianata sausage, fior di latte, oregano	18
Cacio Fino - pecorino cream, saffron-infused sausage meat, raw mushrooms, red onions	17
Burrata - tomato sauce, burrata, balsamic cream, rocket, sun-dried tomatoes & Datterino	19
Funghi Porcini - mozzarella, mushroom cream, roasted porcini mushrooms, rocket, crispy bresaola, pecans	21

PASTA

Penne Pomodoro or **Arrabbiata** – Datterino tomatoes & basil or chilli & fresh herbs (additional charge for stracciatella +€3)	18
Ricotta & spinach ravioli – sage cream, lemon & Parmesan	19
Pappardelle with slow–cooked beef ragù – datterino tomatoes & olives	24
Spaghetti alla carbonara or **Carbonara al tartufo** – guanciale & pecorino (additional charge for fresh autumn truffle +€8)	19
Linguine al limone e branzino – lemon & sea bass tartare	26
Pici cacio e pepe – pecorino with pepper & Parmesan	22
Penne Alfredo – Parmesan cream, golden chicken & brown mushrooms	24
Pasta sardi e salsiccia allo zafferano – Sardinian pasta, sausage meat, oregano, saffron & Parmesan	23
Linguine with prawns – raisins & a creamy Parmesan sauce	27
Spaghetti alle vongole – clams, garlic & chilli	28
Linguine with fresh truffle – truffle cream, Parmesan & fresh autumn truffle	31

FISH AND MEAT

Fritto Misto – squid, prawns, courgettes & aubergines	23
Caramelised octopus - warm caponata, basil pesto & burnt lemon	28
Grilled sea bass fillet - tomatoes, roasted baby potatoes & crispy breadcrumbs	25
Roasted scallops - Arborio risotto, smoked stracciatella, basil oil & black lemon	31
Veal Milanese - penne with tomato sauce	26
Spezzatino di manzo - beef chuck cooked in wine, baby potatoes & fresh herbs	27

DOLCE

An espresso & homemade cream puffs	8
Tiramisu	9
XL Tiramisu	15
The giant Italian–style profiterole – stracciatella gelato	12
Lime cheesecake - fresh mango chutney	11
Traditional panna cotta – pistachio praline & toasted pistachios	10
Roasted pear with honey – rosemary crumble & vanille ice cream	12
Nocciolata chocolate fondant – vanilla cream	10
Pineapple carpaccio – fresh mint, no added sugar	9
Gelato and 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	12

NET PRICES IN EUROS - SERVICE INCLUDED - CHEQUES ARE NOT ACCEPTED

Menú

ENTRANTES Y ENSALADAS

Ensalada de judías verdes - pistachos tostados y ricotta salada 13
Salteado de boletus, rebozuelos y setas de ostra - crema de parmesano 17
Stracciatella y tomates datterino - albahaca y aceite de hierbas 15
Ensalada de alcachofas - aguacate y parmesano 19
Caponata a la siciliana y burrata cremosa - berenjenas, aceitunas, alcaparras y cebollas rojas 15
Carpaccio de lubina - stracciatella, limón negro y frambuesas 18
Calamares fritos - salsa tártara 17
Lechuga Sucrine, queso pecorino, menta y eneldo - salsa de cacahuetes 11

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, parmesano 17
Regina Classica - fior di latte, tomates, jamón a las hierbas, champiñones crudos (suplemento de huevo +1 €) 18
Trufa - crema de trufa, fior di latte, parmesano y trufa fresca de otoño 27
Diavola - salsa de tomate, salchicha picante Spianata, fior di latte, orégano 18
Cacio Fino - crema de pecorino, carne de salchicha al azafrán, setas crudas y cebolla roja 17
Burrata - salsa de tomate, burrata, crema balsámica, rúcula, tomates confitados y Datterino 19
Funghi Porcini - mozzarella, crema de setas, boletus asados, rúcula, bresaola crujiente, nueces pecanas 21

PASTA

Penne al pomodoro o arrabbiata - tomates Datterino y albahaca, o guindilla y hierbas frescas 18
(suplemento por stracciatella: +3 €)
Ravioli de ricotta y espinacas - crema de salvia, limón y parmesano 19
Pappardelle al ragú de ternera cocido a fuego lento - tomates datterino y aceitunas 24
Espaguetis alla carbonara o Carbonara al tartufo - guanciale y pecorino 19
(suplemento de trufa fresca de otoño +8 €)
Linguine al limone e branzino - limón y tartar de lubina 26
Pici cacio e pepe - pecorino con pimienta y parmesano 22
Penne Alfredo - crema de parmesano, pollo dorado y champiñones marrones 24
Pasta sardi e salsiccia allo zafferano - pasta sarda, carne de salchicha, orégano, azafrán y parmesano 23
Linguini con gambas - uvas y salsa cremosa de parmesano 27
Espaguetis con almejas - almejas, ajo y guindilla 28
Linguini con trufa fresca - crema de trufa, parmesano y trufa fresca de otoño 31

PESCADO Y CARNE

Fritto Misto - calamares, gambas, calabacines y berenjenas 23
Pulpo caramelizado - caponata templada, pistou de albahaca y limón quemado 28
Filete de lubina a la parrilla - tomates, patatas asadas y pan rallado crujiente 25
Vieiras asadas - risotto de arroz Arborio, stracciatella ahumada, aceite de albahaca y limón negro 31
Milánese de ternera - penne con tomate 26
Spezzatino di manzo - paletilla de ternera guisada al vino, patatas pequeñas y hierbas frescas 27

DOLCE

Un espresso y profiteroles con nata montada casera 8
Tiramisú 9
Tiramisú XL 15
El profiterole gigante a la italiana - helado de stracciatella 12
Tarta de queso al limón verde - chutney de mango fresco 11
Panna cotta a la antigua - praliné de pistacho y pistachos tostados 10
Pera asada con miel - crumble de romero y helado de vainilla 12
Fondant de chocolate con nocciolata - crema de vainilla 10
Carpaccio de piña - menta fresca, sin azúcares añadidos 9
Helados y sorbetes - vainilla - café - pistacho - chocolate - fresa - limón - avellana **(2 bolas)** 7
Coppa Miglia 12
helado de avellana, brownie de chocolate, caramelo de mantequilla salada,
avellanas caramelizadas, nata montada y chocolate caliente

PRECIOS NETOS EN EUROS - SERVICIO INCLUIDO - NO SE ACEPTAN CHEQUES

Menu

ANTIPASTI E INSALATE

Insalata di fagiolini - pistacchi tostati e ricotta salata	13
Soffritto di funghi porcini, finferli e funghi pleurotus - crema al parmigiano	17
Stracciatella e pomodorini datterino - basilico e olio alle erbe	15
Insalata di carciofi - avocado e parmigiano	19
Caponata alla siciliana e burrata cremosa - melanzane, olive, capperi e cipolle rosse	15
Carpaccio di spigola - stracciatella, limone nero e lamponi	18
Calamari Fritti - salsa tartara	17
Sucrine, pecorino, menta & aneto - salsa di arachidi	11

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 (supplemento uovo +1€)	18
Tartufo - crema al tartufo, fior di latte, parmigiano, tartufo fresco d'autunno	27
Diavola - salsa di pomodoro, salsiccia piccante Spianata, fior di latte, origano	18
Cacio Fino - crema di pecorino, impasto per salsiccia allo zafferano, funghi crudi, cipolle rosse	17
Burrata - salsa di pomodoro, burrata, crema balsamica, rucola, pomodori confit e Datterino	19
Funghi Porcini - mozzarella, crema di funghi, funghi porcini arrostiti, rucola, bresaola croccante, noci pecan	21

PASTA

Penne al pomodoro o **all'arrabbiata** - pomodorini Datterino e basilico o peperoncino e erbe aromatiche fresche (supplemento stracciatella +3€)	18
Ravioli con ricotta e spinaci - crema di salvia, limone e parmigiano	19
Pappardelle al ragù di manzo cotto a lungo - pomodorini datterino e olive	24
Spaghetti alla carbonara o Carbonara al tartufo - guanciale e pecorino (supplemento tartufo fresco d'autunno +8€)	19
Linguine al limone e branzino – limone e tartare di branzino	26
Pici cacio e pepe - pecorino al pepe e parmigiano	22
Penne Alfredo - crema di parmigiano, pollo dorato e funghi bruni	24
Pasta sarda e salsiccia allo zafferano - pasta sarda, impasto per salsiccia, origano, zafferano e parmigiano	23
Linguine con gamberi - uva e salsa cremosa al parmigiano	27
Spaghetti alle vongole - vongole, aglio e peperoncino	28
Linguine al tartufo fresco - crema di tartufo, parmigiano e tartufo fresco d'autunno	31

PESCE E CARNE

Fritto Misto - calamari, gamberoni, zucchine e melanzane	23
Polpo caramellato - caponata tiepida, pesto di basilico e limone bruciato	28
Filetto di spigola alla griglia - pomodori, patate novelle arrosto e pangrattato croccante	25
Capesante arrosto - risotto all'Arborio, stracciatella affumicata, olio al basilico e limone nero	31
Milanese di vitello - penne al pomodoro	26
Spezzatino di manzo - spalla di manzo cotta nel vino, patate novelle e erbe aromatiche fresche	27

DOLCE

Un espresso e bignè con panna montata fatta in casa	8
Tiramisù	9
Tiramisù XL	15
Il grande profiterole all'italiana - gelato alla stracciatella	12
Cheesecake al lime - chutney di mango fresco	11
Panna cotta alla vecchia maniera - pralinato al pistacchio e pistacchi tostati	10
Pera arrosto al miele - crumble al rosmarino e gelato alla vaniglia	12
Fondente al cioccolato e nocciolata - crema alla vaniglia	10
Carpaccio di ananas - menta fresca, senza zuccheri aggiunti	9
Gelati e Sorbetti - vaniglia - caffè - pistacchio - cioccolato - fragola - limone - nocciola **(2 palline)**	7
Coppa Miglia gelato alle nocciole, brownie al cioccolato, caramello al burro salato, nocciole caramellate, panna montata e cioccolata calda	12

PREZZI NETTI IN EURO - SERVIZIO INCLUSO - NON SI ACCETTANO ASSEGNI

Les boissons

LES 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 passion, prosecco, eau pétillante

French Spritz 13
chambord (liqueur de framboise), prosecco, eau pétillante

Summer Spritz 13
sarti rosa, prosecco, eau pétillante, coulis mangue

Virgin Spritz 10
bitter sans alcool, 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 11
bombay, fever tree tonic, citron vert

LimoncelTo 11
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

	14cl	50cl	75cl
Basilicata **Aglianico del Vulture** DOC - Pipoli - zéro sulfite	6.5	22	31
Abruzzo **Montepulciano d'Abruzzo** DOC - Casal Farneto	7	23	33
Sicilia **Nero d'Avola** DOC - Brigantello	7	23.5	33.5
Veneto **Valpolicella** DOC - Bertani	7.5	25	37
Puglia **Salento Primitivo** IGT - Terrame	8.5	29	42
Toscana **Chianti Classico** DOCG - Castello d'Albola AB	9.5	32	48
Piemonte **Barbera d'Alba** DOC - Alessandria Gianfranco	12	37	53
Piemonte **Barolo** DOCG - Bricco Stella			65

VINS ROSÉS

	14cl	50cl	75cl
Veneto **Bardolino Chiaretto** DOC - Cantina di Verona	6.5	22	31
Provence **Demoiselle sans gêne** IGP - Méditerranée	7.5	25	36
Provence **Minuty Coté Presqu'île** AOP - Côtes de Provence	8.5	29	42

VINS BLANCS

	14cl	50cl	75cl
Sicilia **Pinot Grigio Terre Siciliane** IGT - Vinistella AB	7	23.5	33
Friuli **Chardonnay - Friuli Aquileia** DOC - Ca'Bolani	7.5	26	37
Sardegna **Vermentino** IGT - Isola dei Nuraghi	9	30	45
Sicilia **Etna Bianca** DOC - Tornatore			49
Bourgogne **Chablis** AOP - Famille Savary	12	37	53
Loire **Pouilly fumé** AOP - De Ladoucette			65

VINS À BULLES

	12cl	75cl
Prosecco Spumante brut DOC - Bella Retta	8	39
Moscato d'Asti DOCG - Ricossa Antica Casa	9	42
Champagne H.Richard - cuvée Henri		79
Champagne Louis Roederer - collection		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

CAFETÉRIA

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

JUS "LE COQ TOQUÉ" 6.5

Abricot du Roussillon • Ananas pain de sucre • Orange blonde de Sicile • Pomme pulpée • Pomme-Fraise • Pomme-Menthe Verte • Tomate-Romarin •

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

BIÈRES

Moretti - pression 25cl 6.5
Peroni - bouteille 33cl 7
Peroni sans alcool - 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 • Cognac VSOP 10
Get 27 • Bailey's 9

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