

ENTRÉES

PLANCHE DU MITO (PAR PERSONNE) <i>Assortiment de fromages, charcuteries, tomates séchées, olives, champignons et fritures*</i>	20,00 €
GRAND GALA DE POISSONS ET FRUITS DE MER <i>Poulpe, crevettes, espadon* fumé, thon fumé, saumon fumé, thon à l'aigre-douce, moules au poivre, anchois marinés et fritures*</i>	35,00 €
ENTRÉE VÉGÉTARIENNE <i>Brocoli, haricots verts et épinards bouillis, piacentino, fromages locaux, ricotta fraîche, légumes grillés, mozzarella au lait de bufflonne et caponata</i>	25,00 €
ASSORTIMENT DE FRITURES <i>Panelle, cazzilli, fleurs de courgette, arancinette et frites (selon disponibilité ; si un produit manque, la quantité d'un autre est doublée)</i>	8,00 €

LÉGUMINEUSES

SOUPE DE HARICOTS, SAUCISSE DE PORC ET FENOUIL SAUVAGE	10,00 €
SOUPE DE LENTILLES, FENOUIL SAUVAGE ET SAUCISSE	10,00 €
SOUPE DE POIS CHICHES AU FENOUIL SAUVAGE	10,00 €

PÂTES - CÔTÉ MER

PENNE AUX PISTACHES, CREVETTES ET CRÈME	12,00 €
SPAGHETTI AUX PALOURDES	18,00 €
SPAGHETTI AUX MOULES	12,00 €
SPAGHETTI À LA CARBONARA D'ESPADON	18,00 €
SPAGHETTI AUX AUBERGINES ET À L'ESPADON	15,00 €
SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER <i>Moules, palourdes, crevettes et calamars*</i>	18,00 €
SPAGHETTI À L'ENCRE DE SEICHE	18,00 €
I SAPORI DI NETTUNO (NOUVEAUTÉ) <i>Crème de chou rouge, moules et brandy</i>	16,00 €

RISOTTOS

RISOTTO AUX QUATRE FROMAGES <i>Mozzarella, Grana Padano, Bergader et piacentinu</i>	15,00 €
RISOTTO AU PIACENTINU ENNESE	15,00 €
RISOTTO AU RADICCHIO ET À LA SAUCISSE	15,00 €

RISOTTOS (SUITE)

RISOTTO AUX ASPERGES	15,00 €
RISOTTO AUX FRUITS DE MER	20,00 €
RISOTTO AUX CÈPES	20,00 €

PÂTES - CÔTÉ TERRE

Tous les plats de pâtes sont préparés avec des pâtes fraîches ; les spaghetti sont faits maison.

BUSIATE ALLA PANTESCA <i>Tomates cerises, anchois, olives, câpres, pignons, amandes, raisins secs et chapelure</i>	10 €
SPAGHETTI TRINACRIA <i>Poivrons, anchois, tomate et olives</i>	10 €
SPAGHETTI CACIO E PEPE <i>Pecorino romano et poivre noir</i>	12 €
CASARECCE DON PEPPINO <i>Mousse de ricotta et de tomate au fenouil sauvage</i>	10 €
GNOCCHI ALLA SORRENTINA <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic et ail</i>	12 €
GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINÉS AU FOUR	15 €
PASTA ALLA GRICIA <i>Pecorino romano, guanciale et poivre noir</i>	14 €
PASTA INCACIATA ALL'ENNESE <i>Notre interprétation et spécialité : anchois, brocoli, fenouil sauvage, raisins secs, pignons, piacentino, tomate et chapelure</i>	13 €
TAGLIATELLE AUX CÈPES <i>Cèpes, saucisse, truffe et crème</i>	15 €
PANZEROTTI AUX CÈPES <i>Cèpes, crème de truffe et crème</i>	15 €
SPAGHETTI CARBONARA <i>Guanciale, pecorino romano, œuf et poivre noir</i>	14 €
BUSIATE AU RAGÙ DE SANGLIER	15 €
BUSIATE AU RAGÙ DE VEAU	12 €
GNOCCHI ALLA PARMIGIANA (NOUVEAUTÉ) <i>Tomate, aubergines, mozzarella et Grana Padano râpé</i>	15 €
FILATEDDI DELLE DUE SICILIE (NOUVEAUTÉ) <i>Tomates cerises, câpres, anchois, mozzarella au lait de bufflonne et basilic</i>	15 €

PLATS - CÔTÉ MER

CALAMARS* ET GROSSES CREVETTES* GRILLÉS	15 €
FRITURE DE CREVETTES ET DE CALAMARS*	15 €
MOULES À LA MARINIÈRE	12 €

PLATS - CÔTÉ MER (SUITE)

BAR GRILLÉ	15 €
ESPADON* GRILLÉ	15 €
ASSORTIMENT DE POISSONS ET FRUITS DE MER GRILLÉS <i>Calamars*, grosses crevettes*, espadon* et bar</i>	25 €

PLATS - CÔTÉ TERRE

STEAK GRILLÉ	10 €
ESCALOPE À LA MILANAISE <i>Frite au beurre clarifié</i>	15 €
SAUCISSE DE PORC	8 €
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES	25 €
FILET DU MITO <i>Champignons, artichauts, oignons à l'aigre-douce et piacentino</i>	20 €
ÉMINCÉ DE VEAU <i>Roquette, vinaigre balsamique et copeaux de Grana</i>	20 €
ASSORTIMENT DE VIANDES GRILLÉES <i>Saucisse, veau, porc, poulet, brochettes d'agneau et agneau</i>	25 €
FILET GRILLÉ	18 €
FILET AUX CÈPES	20 €
FILET SUR FONDUE DE PIACENTINO	25 €
JARRET DE PORC ET POMMES DE TERRE AU FOUR	18 €
CÔTE DE BŒUF À LA FLORENTINE GRILLÉE <i>Prix au kilogramme</i>	45 €

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE VERTE	4 €
SALADE COMPOSÉE <i>Laitue, tomate et roquette</i>	4 €
FRITES*	4 €
POMMES DE TERRE AU FOUR	4 €
GRANDE SALADE <i>Laitue, tomate, radicchio, roquette, mozzarella, thon et œuf</i>	8 €

FRUITS

FRUITS FRAIS DE SAISON	5 €
ANANAS	5 €

Pour les tables de plus de 6 personnes, une carte réduite sera proposée. Pour commander sur la carte complète, le nombre de plats différents ne peut pas dépasser la moitié du nombre de convives. Par exemple, une table de 8 personnes peut commander jusqu'à 4 plats de pâtes différents.

MENU TYPIQUE D'ENNA ET DE SICILE

ENTRÉES TYPIQUES

PLANCHE DU MITO (PAR PERSONNE) Assortiment de fromages, charcuteries, tomates séchées, olives, champignons et fritures*	20 €
PLANCHE VÉGÉTARIENNE (PAR PERSONNE) Assortiment de légumes grillés et bouillis, fromages locaux, ricotta, caponata, mozzarella, olives et tomates séchées	25 €

PÂTES TYPIQUES

PASTA INCACIATA ALL'ENNESE Anchois, brocoli, fenouil sauvage, raisins secs, pignons, piacentino, tomate et chapelure	13 €
BUSIATE ALLA PANTESCA Tomates cerises de Pachino, anchois, olives, câpres, pignons, amandes, raisins secs, chapelure et pistaches	10 €
SPAGHETTI TRINACRIA Anchois, poivrons, olives et sauce tomate	10 €
CASARECCE AI SAPORI NOSTRANI Courgettes, aubergines, tomates cerises de Pachino, poivrons et ricotta salée	15 €
CASARECCE DON PEPPINO Sauce tomate, fenouil sauvage et ricotta	10 €
CACIO E PEPE, VARIANTE D'ENNA Piacentinu ennese et poivre noir	15 €
SPAGHETTI AUX AUBERGINES ET À L'ESPADON Aubergines, tomate, espadon et fenouil sauvage	15 €
IL DONO DI KORE (NOUVEAUTÉ) Présenté au show cooking Kore Sicilia. Casarecce fraîches, fenouil sauvage, fèves larges séchées de Leonforte, fromage de brebis primo sale, amandes grillées et ricotta de brebis. Tous sont des produits GEO FOOD du territoire d'Enna.	15 €

PLATS TYPIQUES

FILET DU MITO Champignons, artichauts, oignons à l'aigre-douce et piacentino	20 €
FILET SUR FONDUE DE PIACENTINO Fondue de piacentino ennese	25 €
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES	25 €

PLATS TYPIQUES (SUITE)

ÉMINCÉ DE VEAU À LA MODE D'ENNA <i>Roquette, vinaigre balsamique et copeaux de piacentinu ennese</i>	22 €
---	-------------

DESSERTS TYPIQUES

CANNOLO SICILIEN À LA RICOTTA	4 €
CANNOLO SICILIEN DÉSTRUCTURÉ	5 €
RAVIOLO À LA RICOTTA	2,5 €

PIZZAS TRADITIONNELLES

Les pizzas sont servies uniquement le soir.

MARGHERITA <i>Tomate, mozzarella, huile et origan</i>	6 €
BIANCANEVE <i>Mozzarella, huile et origan</i>	6 €
CAPPUCETTO ROSSO <i>Tomate, huile et origan</i>	5 €
BUFALA <i>Tomate, mozzarella au lait de bufflonne, huile et origan</i>	8 €
DIAVOLA <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, huile et origan</i>	7 €
ROMANA <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, huile et origan</i>	7 €
CAPRICCIOSA <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, petits pois*, champignons frais, œuf, huile et origan</i>	8 €
4 GUSTI <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, petits pois*, champignons frais, petits artichauts, huile et origan</i>	8 €
4 FORMAGGI <i>Tomate, mozzarella, edamer, Bergader, Grana, huile et origan</i>	8 €
NORMA <i>Tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, huile et origan</i>	8 €
RUSTICA <i>Tomate, olives, câpres, anchois, pecorino, huile et origan</i>	7 €
CALABRESE <i>Tomate, mozzarella, 'nduja, huile et origan</i>	8 €
BURRATA <i>Tomate, burrata, roquette, copeaux de Grana, speck, huile et origan</i>	9 €
BACON <i>Tomate, mozzarella, tuma, bacon, oignon, huile et origan</i>	8 €
PATATOSA <i>Tomate, mozzarella, frites*, huile et origan</i>	8 €
PIACENTINA <i>Tomate, mozzarella, piacentino, olives, huile et origan</i>	8 €
NAPOLETANA <i>Tomate, mozzarella, anchois, huile et origan</i>	7 €
VEGETARIANA <i>Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, épinards, courgettes, huile et origan</i>	8 €

PIZZAS TRADITIONNELLES (SUITE)

CALZONE <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, huile et origan</i>	8 €
--	------------

TORTILLAS

TRADITIONNELLE <i>Sel, huile et poivre</i>	4 €
DEL PASTORE <i>Tuma, anchois, olives et huile</i>	7 €
AU BERGADER <i>Bergader, tomates cerises et roquette</i>	7 €
PINO'S <i>Mozzarella au lait de bufflonne et garniture de bruschetta (tomate, oignon et persil)</i>	8 €

PIZZAS MYTHIQUES

AFRODITE <i>Tomate, mozzarella, edamer, salami piquant, petits artichauts, huile et origan</i>	8 €
APOLLO <i>Tomate, mozzarella, bresaola, copeaux de Grana, roquette, huile et origan</i>	10 €
ARTEMIDE <i>Tomate, mozzarella, copeaux de Grana, speck, huile et origan</i>	9 €
ATHENA <i>Tomate, mozzarella, copeaux de Grana, aubergines, huile et origan</i>	8 €
CERERE <i>Tomate, mozzarella au lait de bufflonne, copeaux de Grana, tomates cerises, huile et origan</i>	9 €
DEMETRA <i>Tomate, mozzarella, copeaux de Grana, roquette, huile et origan</i>	8 €
DIANA <i>Tomate, mozzarella, jambon cru, huile et origan</i>	8 €
DIONISO <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, tuma, huile et origan</i>	8 €
ETNA <i>Pesto de pistaches, mozzarella au lait de bufflonne, pistaches et mortadelle</i>	10 €
GIUNONE <i>Tomate, crevettes*, moules, calamars*, ail et persil</i>	15 €
HELIOS <i>Tomate, mozzarella, scamorza, bacon, olives, huile et origan</i>	9 €
HERMES <i>Mozzarella au lait de bufflonne ajoutée après cuisson, speck et garniture de bruschetta (tomate, oignon, persil et huile)</i>	10 €
MARTE <i>Tomate, mozzarella, cèpes, huile et origan</i>	9 €
MERCURIO <i>Tomate, mozzarella, edamer, jambon cru, huile et origan</i>	9 €
MINERVA <i>Tomate, mozzarella, champignons frais, œuf, huile et origan</i>	8 €
ODINO <i>Tomate, mozzarella, saucisse de Francfort, frites*, huile et origan</i>	9 €

PIZZAS MYTHIQUES (SUITE)

PAN <i>Tomate, mozzarella, champignons frais, salami piquant, huile et origan</i>	8 €
POSEIDONE <i>Tomate, mozzarella, thon, oignon, huile et origan</i>	8 €

GIROPIZZA

GIROPIZZA CLASSICO (MIN. 6 PERSONNES) <i>Comprend : frites*, giropizza*, boissons** et couvert. Les enfants de moins de 5 ans ne participent pas au giropizza et paient uniquement ce qu'ils consomment.</i>	15 €
GIROPIZZA DEL MITO <i>Comprend : planche du Mito (charcuteries et fromages locaux, ricotta, caponata, petite omelette, petites fritures, petites mozzarellas, olives, tomates séchées et petits champignons), giropizza, boissons** et couvert.</i>	22 €
GIROPIZZA CLASSICO - BOISSONS À VOLONTÉ	18 €

* Le nombre de pizzas servies correspond au nombre de convives, plus un tour supplémentaire. Les suppléments demandés sont facturés.

** Le nombre de bières incluses correspond à la moitié des participants au giropizza. Le vin n'est pas inclus et sera facturé en supplément. Une fois le service giropizza terminé, aucune autre pizza ni boisson n'est servie.

PIZZAS SPÉCIALES

LA SCHIACCIATA <i>Tomate en tranches, jambon cuit, tuma, edamer, anchois, olives, huile et origan</i>	16 €
KORE <i>Tomate, mozzarella au lait de bufflonne, saucisse, piacentino, tomates séchées, Grana passé au four, huile et origan</i>	10 €
ATHENA <i>Tomate, mozzarella, copeaux de Grana, aubergines, huile et origan</i>	8 €
CIRCE <i>Tomate, mozzarella, scamorza fumée, roquette, cochon de lait, oignon à l'aigre-douce, huile et origan</i>	10 €
MITO <i>Tomate, mozzarella, saucisse, friarielli, huile et origan</i>	9 €
NOVIS DEA <i>Mozzarella, piacentino, pistaches et miel</i>	10 €
PIZZA ENNESE DOP <i>Mozzarella, piacentino enneze, saucisse, tomate séchée, huile et origan</i>	10 €
PLUTONE <i>Mozzarella, crème de courge, Bergader, speck, noix, huile et origan</i>	12 €
CHLORIS <i>Crème de courgettes, mozzarella, saucisse, tomate séchée, piacentino, chips de courgette, pignons, huile et origan</i>	14 €

PIZZAS SUCRÉES

PIZZA NUTELLA <i>Nutella (noisettes, lait, beurre), pistaches et sucre glace</i>	10 €
CIANFRUSAGLIE	10 €

BOISSONS

EAU MINÉRALE 1 L	2 €
COCA-COLA 1 L	4 €
VERRE DE VIN ROUGE / BLANC	5 €
CANETTES 33 CL	3 €
CAFÉ	1,5 €
CAPPUCCINO	3 €
AMARO / GRAPPA / LIMONCELLO	3 €
LITRE DE VIN ROUGE / BLANC	14 €
DEMI-LITRE DE VIN ROUGE / BLANC	7 €
VERRE DE PROSECCO	7 €

BIÈRES

BIÈRE PRESSION 20 CL <i>Moretti Baffo d'Oro</i>	3 €
BIÈRE PRESSION 40 CL	5 €
BIÈRE EN BOUTEILLE 66 CL	4 €
BIÈRE ARTISANALE 75 CL	15 €

SUPPLÉMENTS

SUPPLÉMENTS STANDARD	1 €
CHARCUTERIES	2 €
MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLONNE ET BURRATA	3 €
BRESAOLA ET JAMBON CRU	1,5 €
TUMA - GORGONZOLA - COPEAUX DE GRANA	2 €
CÈPES	3 €
SAUMON	3 €
CREVETTES	3 €
SUPPLÉMENT PIZZA ÉTALÉE « A RUOTA DI CARRO »	2 €
SUPPLÉMENT PIZZA SANS GLUTEN	2 €
COUVERT	2 €

DESSERTS

CANNOLO À LA RICOTTA	4 €
CANNOLO SICILIEN DÉSTRUCTURÉ	5 €
GAUFRE AVEC GLACE OU NUTELLA	5 €
COUPE DE GLACE	5 €

DESSERTS (SUITE)

RAVIOLO FRIT À LA RICOTTA	2,50 €
FONDANTS AU CŒUR CHAUD, DIFFÉRENTES VARIÉTÉS	5 €
TRUFFES GLACÉES, DIFFÉRENTES VARIÉTÉS	5 €
TRUFFE GLACÉE AFFOGATO	6 €
TIRAMISÙ DU CHEF	6 €
PANNA COTTA À LA PISTACHE	5 €
PANNA COTTA À LA VANILLE	5 €
CANNOLICCHIO	2 €

LISTE DES ALLERGÈNES

Gluten	Céleri	Fruits à coque	Poisson	Soja	Sésame	Arachides
Crustacés	Œufs	Mollusques	Lait	Moutarde	Dioxyde de soufre et sulfites	Lupin

** Le produit peut être surgelé.*

VINS ROUGES

Cantine Firriato - Paceco (TP)

Altavilla Della Corte (Cabernet Sauvignon)	25 €
--	------

Cantine Tasca d'Almerita - Palermo

Lamurù (Nero d'Avola)	25 €
Regaleali Frappato	25 €
Regaleali Guarnaccio	25 €

Cantine Duca di Salaparuta - Marsala (TP)

Passo delle Mule (Nero d'Avola)	25 €
Colomba Platino (Nero d'Avola)	20 €

Domaines du territoire sicilien

Etna Rosso DOC - Cantine Barbagallè	30 €
Feudo Arancio - Syrah	15 €
Passivento (Nero d'Avola) - Barone di Montalto, Santa Ninfa (TP)	25 €
Merlot - Cantine Settesoli	20 €
Merlot - Cantine Cusumano	20 €
Tinchitè Rosé - Feudo Arancio	20 €
Manene Cerasuolo di Vittoria - Cantine Paolo Calì	25 €
Ridente Orlando Syrah - Cantine Principe di Corleone	25 €

VINS ROUGES (SUITE)

Cantine Paolini - Marsala (TP)

Ietta Focu 25 €

72 Filara (Frappato - Syrah) 20 €

Cantine Lombardo - San Cataldo (CL)

Nero d'Altura (Nero d'Avola) 35 €

Unanime (Nero d'Avola - Cabernet Sauvignon - Syrah) 20 €

Cantine Planeta - Menfi / Noto / Vittoria

La Segreta 20 €

Cantine Bagliesi - Ravanusa / Naro (AG)

Calos Syrah 20 €

Maior Blend (Cabernet Sauvignon - Merlot - Nero d'Avola) 35 €

Kammut (Nero d'Avola) 20 €

Nero Saraceno Nero d'Avola, élevé en barrique 30 €

Domaines du territoire sicilien

Cabernet Sauvignon - Cantine Fazio 20 €

Etna Rosso DOC - Cantine Nicosia 25 €

VINS BLANCS

Domaines du territoire sicilien

Tinchitè Grillo - Cantine Feudo Arancio *Vin pétillant* 20 €

Sciauru - Cantine Paoline *Vin pétillant* 20 €

Cataratto - Cantine Bagliesi Bio 25 €

Grillo d'Altura - Cantine Lombardo 25 €

Bianco d'Altura Cataratto - Cantine Lombardo 25 €

Unanime Bianco 20 €

Colomba Platino - Duca di Salaparuta 20 €

Chardonnay - Cantine Rapitalà 20 €

VINS BLANCS (SUITE)

Unanime Bianco - Cantine Lombardo	20 €
Sofè - Cantine Bagliesi Ravanusa-Naro <i>Vin pétillant</i>	20 €
Cucunci - Cantine Barone di Montalto <i>Vin pétillant</i>	25 €
Prosecco	15 €
Tinchitè Rosato - Cantina Feudo Arancio	20 €
Aisha Cataratto - Cantina Musita	20 €
Etna Bianco DOC - Cantine Enkelados	20 €