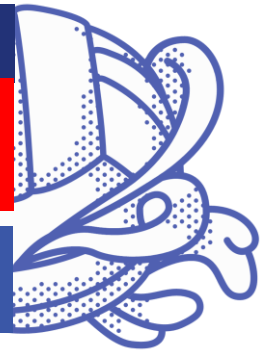
MI TI KO!

MI TI KO!

PIATTO SPECIAL

€ 19.90



Tagliatina di manzetta Marchigiana (200 gr) servita su rucoletta selvatica, scaglia di pecorino romano, con i nostri contorni misti del giorno

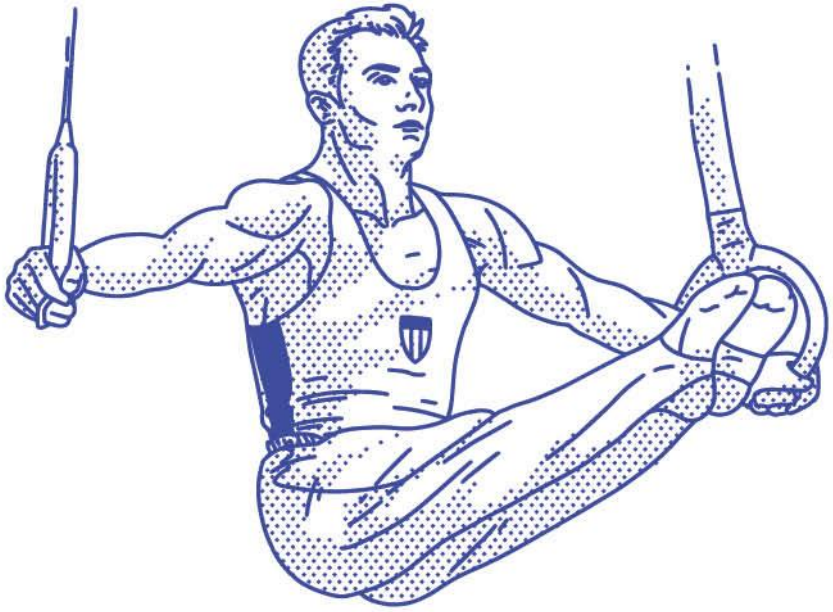
Alcuni piatti in menù possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte (compreso lattosio), frutta in guscio (noci, etc.), sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati.
Segnalare al personale di sala intolleranze e/o allergie.

MENÙ COMPLETO

PRIMO + SECONDO + CONTORNO

€ 15.90

A SCELTA DALLE PROPOSTE DEL GIORNO



COMPRENSIVO DI PANE, ACQUA, CAFFE' E COPERTO

MI TI KO!

Venerdì 29 Marzo

MI TI KO!

I NOSTRI MENÙ

PRIMO

€ 10.50

PAELLA DE MARISCO, riso aromatizzato allo zafferano, con frutti di mare e verdurine

Vellutata del contadino, con orzo e farro perlato

Pasta al forno alle verdurine con scamorza affumicata, besciamella e scaglie di grana padano

SECONDO
CON CONTORNO INCLUSO

€ 12.50

Uova all'occhio di bue con speck abbrustolito, crema al tartufo e misticanza di stagione

Trancetto di Spada in casseruola alla messinese, con polpa di pomodoro, capperi e olive taggiasche

Bistecca di coppa alla brace con scagliette di sale maldon e salsa bernese

CONTORNI

Patate al forno
Verdurine miste cotte
Insalatina mista di stagione

COMPRENSIVO DI PANE, ACQUA, CAFFE' E COPERTO

MENU INSALATA

€ 11.50

Insalata gentile, carotine julienne, pomodoro a fette, polpettine di carne napoletane fritte, zucchine grigliate, salsa allo yogurt greco, mozzarelline ciliegia

MENU BURGER

€ 12.90

Con patate fritte steakhouse e salsa Mitiko

BEVANDA A SCELTA TRA BIRRA PICCOLA
oppure COCA COLA PICCOLA ALLA SPINA

Pan-Burger artigianale, hamburger marchigiano da 180 gr., insalata gentile, pomodoro ramato a fette, doppio cheddar, bacon alla brace, salsa BBQ al miele di acacia

MENU PIZZA

€ 11.90

BEVANDA A SCELTA TRA BIRRA PICCOLA
oppure COCA COLA PICCOLA ALLA SPINA

La nostra **IMPASTO NAPOLETANO**
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte acciughe di Cetara, olive nere taggiasche, origano di Pantelleria