

# IL MIRTO

BISTRO & PIZZERIA GOURMET

**LE INSALATE DELL'ORTO**  
LEAVES FROM OUR GARDEN

**Insalata mista** € 10,00  
Mixed salad

**Insalata con olive, datterini, pecorino e crostini di pane civraxiu** € 12,00  
Olives, pecorino cheese, cherry tomatoes and croutons salad

**Insalata caprese** € 18,00  
Caprese salad with bufalo mozzarella and tomato

**Insalata coleslaw di gamberi** € 20,00  
Prawn salad with coleslaw

**I PRODOTTI CONTADINI**  
CURED MEATS & SMALL FARMERS

**Tagliere di salumi e formaggi di fattoria** € 16,00  
Selection of cheese and cured meat from our farm

**Prosciutto di Parma e Bufala campana DOP** € 20,00  
Parma ham and bufalo mozzarella cheese

**I CLASSICI DELLE NOSTRE ORIGINI**  
CLASSIC DISHES FROM OUR CHILDHOOD

**Lasagna di pane carasau al ragù di tre carni** € 16,00  
Carasau bread lasagna with a special meat ragout

**Maccheroni di busa all'amatriciana** € 16,00  
Home made fresh pasta with amatriciana sauce

**Spaghetti aglio, olio, peperoncino e mollica** € 14,00  
Spaghetti with a garlic and hot pepper sauce

**IL GUSTO DELLA TRADIZIONE**  
TASTE OF TRADITION

**Pollo di fattoria arrostito alle erbe** € 22,00  
Organic farm grown chicken roasted with herbs

**Branzino in agliata alla sarda** € 20,00  
Deep fried sea bass with a garlic and tomato sauce

**Parmigiana di melanzane** € 18,00  
Baked eggplant parmigiana

**Involtini di manzo cotti nel loro umido** € 18,00  
Beef meat rolls stewed in a tomato sauce

## PIZZE GOURMET

Le nostre pizze sono preparate utilizzando farine di alta qualità e una lievitazione naturale di 48 ore: pertanto sono gustose, leggere e digeribili.

Our pizzas are prepared with top-quality flour and left to rise naturally for 48 hours, making them tasty, light and easy to digest.

<b><u>Margherita</u></b>	€ 16,00
A classic with tomato, mozzarella and fresh basil	
<b><u>Prosciutto</u></b>	€ 18,00
Tomato, mozzarella and roast ham	
<b><u>Gorgonzola e cime di rapa</u></b>	€ 17,00
Top quality sweet gorgonzola and bitter broccoli	
<b><u>Salame piccante</u></b>	€ 18,00
Spicy salami, mozzarella and tomato	
<b><u>Vegetariana con parmigiana di melanzane</u></b>	€ 20,00
A fantastic pizza version of the aubergine parmigiana	
<b><u>Funghi e tartufo</u></b>	€ 22,00
One of our favourite – Mushrooms and black truffle	

## I DOLCI

### SWEETS

<b><u>Torta del giorno</u></b>	€ 10,00
Freshly baked cake of the day	
<b><u>Gelati e sorbetti</u></b>	€ 10,00
Our tasty selection of homemade ice cream and sorbets	