



NAPOLI  
PARIS

11, rue Danielle Casanova  
75001 · Paris

01 42 86 80 80

12h-14h30, 19h- 22h30

lundi - samedi  
sur place, à emporter, livraison

[www.mipi.pizza](http://www.mipi.pizza)

## SUGGESTIONS POUR LE PRINTEMPS ET L'ÉTÉ

### **Parmigiana di Zucchine** 8

*Gratin au Courgettes, Béchamel, Mozzarella Fiordilatte, Noix Muscade, Scamorza Fumée, copeaux de parmesan, basilic*

### **Fritto Misto de Crudités** 7

*Courgettes, aubergines, poivrons battues et frits avec un pincé de sel et poivre, zeppulettes*

## LES MIPI

---

### **Disumana Fresca** 9

*Mozzarella Fiordilatte, Aubergine Grillés, Onion Rouge de Tropea, Salade Roquette*

### **Pomodorissimo** 10

*Mozzarella di Bufala Campana DOP, Tomates Pelées de San Marzano, bouquet de Basilic frais*

### **Rockettara** 11

*Pate à pizza complète cuite avec un simple filet d'huile d'Olives Extra-vierge et, en sortie de four: Roquette Extra Bio, Quenelles de Ricotta Fraiche assaisonné à l'Huile d'Olive et Poivre Noir, quelques fines lamelles d'Onions Doux de Tropea DOP et Noisettes Bio*

## AFFINITÉS ÉLECTIVES

Nos ingrédients nous ont aussi inspiré d'autres recettes idéales avant, après ou avec nos pizzas.

**Zeppulelle** 4  
Beignets parfumés aux friarielli et basilic

**Fritto misto** 6  
Boulette de riz, croquette de pommes de terre, pâtes frites, petits beignets parfumés

**Salade Caprese** 8  
Tomates cerise, Mozzarella de Bufala Campana DOP, Roquette, basilic, huile d'olive extra vierge

**Io Mammata e Tu** 9  
Friarielli sautés et Mozzarella di Bufala Campana DOP très légèrement piquant

**Parmigiana di melanzane** 9  
Aubergines, sauce tomate maison, mozzarella fiordilatte, grana padano, basilic

**Assiette Gourmande** 9  
Selection de charcuterie et fromages : Speck, Prosciutto di Parma, Bresaola, Gorgonzola DOP, Pecorino Pepato

**Fagottino à moi** 8  
Roquette bien fraîche légèrement assaisonné, tomates cerise, copeaux de grana padano servis dans un bol de focaccia.  
N'hésitez pas à l'enrichir avec de la bufala DOP, du jambon de parme, etc (+2€ l'ingrédient)

## LES PIZZAS MIPI CLASSIQUES

*Notre spécialité, des pizzas individuelles de 18cm. Les dimensions idéales pour en déguster plusieurs et chaudes jusqu'au bout.*

**Marinara** 6  
Coulis de tomate, origan, ail, huile d'olive extra vierge

**Margherita** 7  
Coulis de tomate, mozzarella fiordilatte, basilic

**Napule** 8  
Coulis de tomate, mozzarella fiordilatte, anchois, câpres, olives noirs, origan

**Riavola** 8  
Coulis de tomate, mozzarella fiordilatte, saucisson piquant

**Bufalina** 9  
Coulis de tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilic

**Crudo Re** 9  
Mozzarella fiordilatte et, après cuisson, jambon de Parme, salade roquette et tomates cerise copeaux de Grana Padano DOP

**Il Calzone** 9  
Ricotta, jambon blanc, mozzarella fiordilatte, coulis de tomate, grana padano, basilic. Et pour un euro, profitez du délice de la version frite



### FAITEZ VOUS PLAISIR AVEC LE PERSO

ENRECHISSEZ VOTRE MIPI AVEC VOS INGREDIENTS PRÉFÉRÉS:  
Champignons, Jambon blanc, jambon de parme, bresaola, saucisson piquant, Mozzarella di Bufala PDO, tomates cerises, roquette, 2€ par ingrédient.

## LES PIZZAS MIPI SIGNATURES

*Nos recettes, spécialement pensées pour vous faire découvrir des saveurs napolitaines inédites et varier encore plus le plaisir.*

**Disumana** 9  
Coulis de tomates, mozzarella fiordilatte, aubergines gratinés au grana padano DOP, Basilic

**Zucchi** 9  
Courgettes, mozzarella fiordilatte, jambon blanc et scamorza fumée

**4 Formaggi** 9  
Mozzarella fiordilatte, gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, scamorza fumée

**Vegetaliana** 9  
Mozzarella fiordilatte, courgettes, poivrons rouges, artichauts grillés bio, champignons

**Sottobosco** 10  
mozzarella fiordilatte, champignons, scamorza fumée, romarin frais

**Pepperoni** 10  
Coulis de tomate, mozzarella fiordilatte, poivrons rouges, saucisson piquant de Calabre, jambon blanc, origan

**Vallata** 10  
Artichauts grillés bio, mozzarella fiordilatte, et, après cuisson, bresaola de la Valtellina IGP et copeaux de Grana Padano DOP



### À ESSAYER AVEC LA PÂTE COMPLÈTE

À GOÛTER ABSOLUMENT AVEC TOUTES NOS RECETTES, la pâte complète pour une saveur plus élaborée et une pizza encore plus saine et légère, pour 1€ de complément.

\*IGP: Indication Géographique Protégée

\*DOP: Dénomination d'Origine Protégée

## LES DESSERTS

---

**Doce\*** 6  
*Calzone au Nutella*

**Bon Bon** 6  
*Bandes de pâte garnies avec nutella  
ou confiture de myrtilles*

**Dessert du jour** 8  
*L'èquipe sera ravis de vous renseigner*

**Caffè gourmand** 6  
*Cafè passalacqua accompagné d'une sélection  
de desserts de la maison*

**La Capresina chocolat ou citron** 7  
*Gâteau aux amandes et chocolat  
ou aux amandes et citron*

**O'Babbà** 7  
*Le baba napolitain au rhum*

**Pastiera** 7  
*Gâteau napolitain au froment et ricotta*

## CAFFETTERIA

---

**Café** 3  
*Cremador, Passalacqua Naples*

**Cappuccino** 4

**Lait macchiato** 4

**Thé** 5  
*Ceylan OP, Black Ceylan tea*

## BOISSONS

---

**Eau Minérale** 4  
*50 cl Plate ou pétillante*

**Sodas** 33 cl Coca-Cola, Orangina, Sprite, Schweppes, 4  
*jus de pomme, jus d'orange, jus de tomate*

**Sodas Italiennes** 6  
*Chinotto, Gazzosa, Aranciata Rossa*

**Bière** 7  
*Peroni*

**Spritz** 8  
*Aperol, prosecco et une demi-rondelle d'orange*

**Bar** 10  
*Whisky, Vodka tonic & co.*

**Digestifs** 4  
*Limoncello, Amaro Lucano, Amaro Averna*

## VINS

---

	15 cl	50 cl	75 cl
<b>Beneventano Falanghina blanc IGT</b> <b>Falanghina 100%</b> , Cantine Zampino	7	18	27
<b>Fiano d'Avellino blanc DOCG</b> <b>Fiano 100%</b> , Cantine Zampino	8	22	29
<b>Greco di Tufo blanc DOCG</b> <b>Greco 100%</b> , Cantine Zampino	9	26	36
<b>Prosecco Extra Dry DOC</b> <b>Glera 100%</b> , Cantine Bolla	8		41
<b>Campagna rouge IGT</b> <b>Aglianico 100%</b> , Cantine Zampino	7	18	25
<b>Lacryma Christi rouge ou rosé DOC</b> <b>Piedrosso e Aglianico</b> , Cantine Scala	8	24	32
<b>Aglianico rouge DOC</b> <b>Aglianico</b> , sans fût de chêne, Cantine Zampino	9	28	34

## NOS FORMULES DÉJEUNER

---

*Les combinaisons idéales pour profiter au mieux de mipi  
de 12h à 14h30*

### CLASSICO 13 €

---

#### 1 pizza MIPI

*Margherita, Riavola ou Marinara*

#### 1 Affinités Électives

*Zeppulelle, Fritto Misto ou  
Salade de roquette*

ou

#### 1 dessert au choix:

*Doce ou bon bon*

1 eau, soda ou verre de vin

### EN SAISON C'EST PLUS BON 16€

---

1 pizza MIPI printemps/été

#### 1 Affinités Électives

*Zeppulelle, Fritto Misto de crudités  
Salade de Roquette*

1 eau, soda ou verre de vin

### GOLOSO 18 €

---

#### 1 pizza MIPI

*Bufalina, Disumana, Calzone*

1 Salade Caprese ou 1 Fagottino

1 eau, soda ou verre de vin