



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

SUGGESTIONS POUR L'AUTOMNE ET L'HIVER

LES AFFINITÉES ÉLECTIVES

Mozzarella in Carrozza DOP 7
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pain in "cassetta", chapelure brune, battus et frits.

Carrozza Mega Verace DOP 8
Mozzarella in Carrozza di Bufala Campana DOP, Jambon Cotto et Anchois – Imbattable!

Fritto Misto de Crudités II 7
Artichauts, Potirons, Champignons, Treviso, Oignons, Poivrons battus et frits avec une pincée de sel et poivre, Zeppulelles

LES MIPI

Speckkone 9
Fromage Provolone, Crème de Potirons, Speck d'Hault Adige IGP, Noix Concassées

Truffe O 11
Crème à la truffe, Mozzarella Fiordilatte, Speck d'Hault Adige IGP, Œuf Bio Fermier, Roquette et Copeaux de Grana Padano DOP

Coppini 10
Fromage Provolone, Artichauts, Coppa IGP de Modène, Julienne de Cèpes

AFFINITÉS ÉLECTIVES

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

Zeppulelle 4

Beignets Parfumés Aux Friarielli et Basilic

Fritto Misto 8

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 Mammeta 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 Fraiche 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 delice de La Version Frite

LES PIZZAS MIPI SIGNATURES

Nos recettes, spécialement pensées pour vous faire découvrir des saveurs napolitaines inédites et varier encore plus les plaisirs.

Disumana 9

Coulis de Tomates, Mozzarella Fiordilatte, Aubergines Gratinées 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



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.



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' équipe sera ravie 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 *Cremador, Passalacqua Naples* 3

Cappuccino 4

Lait macchiato 4

Thé *Ceylan OP, Black Ceylan tea* 5

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

COLAZIONE DEL CAMPIONE 18€

Formule Ptit-déj du champion

Zeppulelle, Margherita, Negroni
ou toute autre boisson

APERITIVO 7€

Martini Rocks Bianco ou Rosso
Campari Seltz

San Bitter or Grodino
Aperitifs sans alcool typiques italiens

Prosecco Extra Dry
Cantine Bolla, Glera 100%

LES SPRITZ 8€

Aperol, Prosecco, seltz, rondelle d'orange.

Autre que le classique à l'Aperol, découvrez des nouvelles saveurs en l'essayant avec le Campari ou le Cynar

DRINKS 10€

Negroni Classico
*Campari, Martini Rosso,
London Dry Gin*

Negroni Sbagliato
*Campari, Martini Rosso,
Prosecco*

Choisissez un vermut de notre sélection spécial pour des saveurs plus élaborées (+2€):

Carpano Classico ou Martini Rosso Reserva

Vodka, Gin, Rhum, Whisky
à savourer on the rocks ou avec nos sodas italien – les anciennes recettes:

Chinotto, Aranciata Rossa, Gassosa

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 automne/hiver

(Truffe 0 +1€)

1 Affinités Électives

*Zeppulelle, Fritto Misto de crudités ou
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