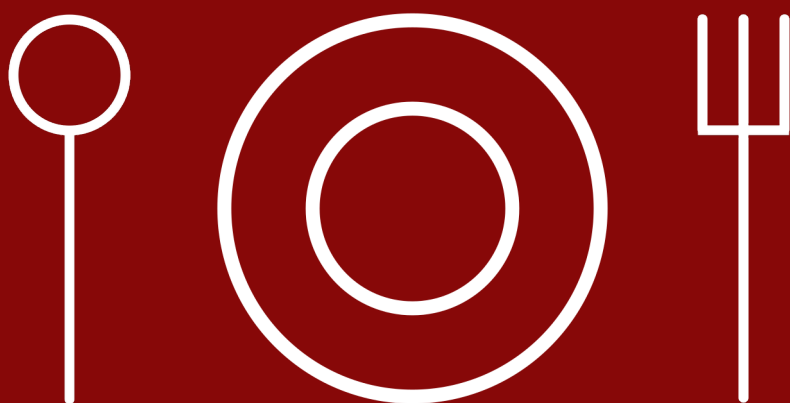




“Mi Ven” nella nostra madre lingua albanese (dialettale) significa “stare insieme” e qual’è il luogo perfetto che possa incarnare la tradizione del condividere, del mangiare insieme se non nel nostro ristorante, dove il cibo è un pretesto per creare legami e condividere momenti.

La gestione familiare del ristorante é riflessa nell’accoglienza calorosa e nella cura dei dettagli, con un servizio attento che fa sentire gli ospiti come a casa propria. “Mi Ven” dunque incarna il calore e l’ospitalità tipici delle case albanesi e italiane. Qui ogni cliente é accolto come un membro della famiglia.





BENVENUTI NEL NOSTRO RISTORANTE!

Gentile clientela vi invitiamo a segnalare
al personale di sala le vostre allergie!

Grazie e vi auguriamo un buon pranzo o cena!

Antipasti di carne

- Gnocco fritto consalumi misti (1) €11
- Tagliere di formaggi con confetture e miele (7) €11
- Culatello con burrata, pomodorini pachino con crostino di pane e pesto di aglio orsino (1,7) €12
- Tartare di manzo al modo dello chef (se disponibile) €18
- Tris di bruschette della casa (1,7) €10
- Antipasto tradizionale del "MI VEN" (1,7) €8

Primi di carne

- Gnocchi di patate al ragù bolognese (1) €8
- Ravioloni (magri) ai funghi porcini (1) €12
- Pappardelle al ragù di cinghiale (1) €15
- Spaghetti alla carbonara (1,3) €15
- Bucatini all'amatriciana (1) €9
- Pasta fresca al tris di datterini e foglie di basilico (1) €10
- Risotto barbabietola, gorgonzola e noci (7,8) €18
(minimo 2 p)
- Risotto ai funghi porcini mantecato al Parmigiano reggiano (7) (minimo 2 p) €18

Secondi di carne

- Costata di manzo alla brace (minimo 400 gr) * €5,00 all'etto
- Filetto razza irlandese alla brace (circa 250 gr)* €25
- Petto di pollo alla griglia €12
- Grigliata mista di carne del "MI VEN" alla brace * €50
(minimo per 2 persone)
- Filetto di vitello saltato ai funghi porcini (7) €25
- Tomahawk di manzo (su richiesta)

* I SECONDI DI CARNE INDICATI SONO ACCOMPAGNATI DA PATATE AL FORNO

Antipasti di pesce

- Insalata di mare (2,4,13) €11
- Saute' di cozze al profumo di timo e limone (2,4) €10
- Gamberetti agli agrumi e melograno (2,4) €10
- Polpo alla griglia su crema di patate
con granella di mandorla (4,8,13) €18
- Polpo alla pugliese con bufala, verdure grigliate
e pomodorini secchi (4,13) €18
- Saute' di gamberoni saltati alla vodka (2,4) €15
- Insalata di crostacei crudi ** (2,4,13) €32
- Gambero rosso di Mazara ** (2) cad.uno €5
- Scampo ** (2) cad.uno €5
- Ostriche (13) cad.uno €3,50
- Tartare tonno ** (se disponibile) €15
- Tartare di salmone ** (se disponibile) €15

Primi di pesce

- Linguine alle vongole (1,2,4) €14
- Linguine vongole e bottarga di muggine (1,2,4) €16
- Spaghetti ai frutti di mare (1,2,4,13) €16
- Tagliolini freschi ai funghi porcini e scampi (1,2,4,7,14) €15
- Ravioloni al filetto di branzino e asparagi (1,4) €14
- Paccheri ai calamari, granella di pistacchio,
bottarga di muggine e scorza di limone (1,4,8,13) €14
- Risotto alla tarantina (2,4) €18
(minimo 2 p)
- Tagliolini freschi all'astice (2,4) €35
(minimo 2 p)

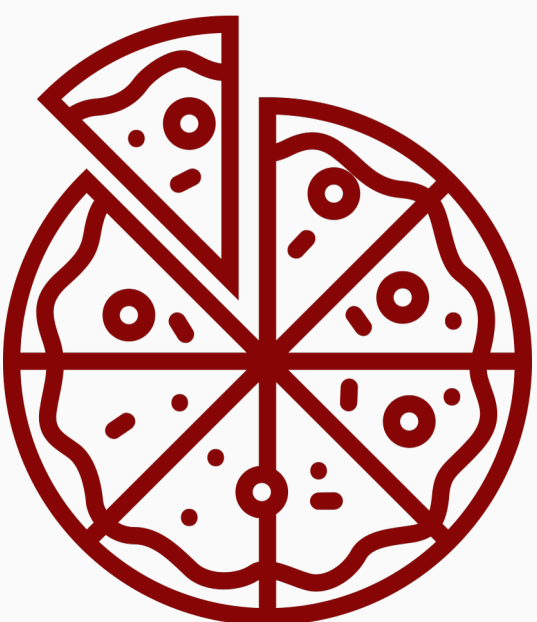
Secondi di pesce

- | | |
|--|--------------------|
| • Frittura mista di pesce (2,4) | €18 |
| • Grigliata mista di pesce a seconda del pescato del giorno (2,4,13) | €20 |
| • Spiedino di gamberi e calamari alla brace con salsa di prezzemolo (2,4,13) | €20 |
| • Orata alla brace con patate al forno (4) | €20 |
| • Branzino alla brace con patate al forno (4) | €20 |
| • Saute' di scampi con salsa al brandy (2,4) | €20 |
| • Pescato del giorno(4)
(cucinato sulla base delle proposte) | prezzo
all'etto |

Contorni

- | | |
|-------------------------------|----|
| • Patatine fritte | €5 |
| • Verdure grigliate | €5 |
| • Insalata verde | €5 |
| • Spicchi di carciofi saltati | €5 |
| • Verdure cotte al vapore | €5 |

MENU PIZZA



LE PIZZE CLASSICHE

- **MARGHERITA** (pomodoro, mozzarella) €6,00
- **MARINARA** (pomodoro, aglio, olio e origano) €5,50
- **SALSICCIA E FRIARIELLI** €8,00
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli)
- **NDUJA** (pomodoro, mozzarella, nduja) €6,50
- **PRIMAVERA** €9,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e pomodorini)
- **PISTACCHIO E MORTADELLA** €10,00
(mozzarella, pesto di pistacchio e mortadella)
- **SALSICCIA E PATATINE** €7,50
(mozzarella, salsiccia e patatine fritte)
- **SPECK E BRIE** (pomodoro, mozzarella, brie e speck) €8,00
- **DIAVOLA** (pomodoro, mozzarella e salame piccante) €8,00
- **AI QUATTRO FORMAGGI** €9,00
(mozzarella, brie, provola, raspadura)
- **CAPRICCIOSA** €9,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)
- **PROVOLONA** (mozzarella, provola e patate) €8,00
- **FUNGHI** (mozzarella, raspadura e funghi porcini) €10,00
- **MARE E TERRA** (mozzarella, gamberetti e zucchine) €10,00
- **PROSCIUTTO E FUNGHI** €8,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)
- **FOCACCIA BIANCA** (lardo, pomodorini) €6,00
- **VEGETARIANA** (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) €8,00
- **TONNO E CIPOLLA** (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla) €8,00
- **BUFALA** (pomodoro, mozzarella di bufala) €9,00

COPERTO DI 2,50

- **SAPORI SALATI € 8**

(pomodoro, acciughe, olive pesto di aglio orsino)



IL VINO IN ABBINAMENTO (CONSIGLIATO)

Ribolla gialla collio

- **PEPERONE €10**

(pomodoro, peperoni, prosciutto crudo di Parma, stracciatella)

IL VINO IN ABBINAMENTO

Vermentino di Sardegna d.o.c



- **DATTERINO € 10**

(datterino giallo, guanciale, mozzarella e pecorino)



IL VINO IN ABBINAMENTO

Falanghina del Sannio

- **ZUCCONA €10**

(crema di zucca, speck e bufala)

IL VINO IN ABBINAMENTO

Chardonnay



CAFFETTERIA

Caffé	€2,00
Caffé' deca	€2,00
Caffé' corretto	€2,50
Ginseng	€2,00
Orzo	€2,00
Amari/liquori	€4,00

Bevande analcoliche	€3,50
Acqua 0,75 cl	€3,00
Acqua 0,50 cl	€1,50
Spritz aperol o campari	€6,00
Vino della casa $\frac{1}{4}$	€4,00
Vino della casa $\frac{1}{2}$ l	€6,50
Vino della casa 1 l	€13,00
Calice di prosecco	€3,50
Calice di vino	€5,00
Panache media	€6,50

BEVANDE

COPERTO DI 2,50

DOLCI

- SORBETTO AL LIMONE €3,00
- CHEESCAKE AL CARAMELLO E CRUMBLE' DI BISCOTTO €7,00
- CHEESCAKE ALLA CREMA DI PISTACCHIO E GRANELLA €7,00
- PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO €5,00
- SOUFFLE' DAL CUORE CALDO AL CIOCCOLATO CON
CREMA DI FRUTTI DI BOSCO FRESCA €7,00
- TIRAMISU' CLASSICO DELLA CASA €6,00
- TARTUFO NERO/BIANCO AFFOGATO AL CAFFE' €6,00

TRILECE DEL "MI VEN"
(pan di spagna soffice ai tre lattini con caramello)
€5,50



COPERTO DI 2,50