



MENU

MISÙ

TIRAMISÙ
PRIMI PIATTI
INSALATE
COCKTAILS
CAFFETTERIA
WINE LIST

ORARI DI APERTURA

LUN-GIO 11:00 - 23:00
VEN-DOM 11:00 - 01:00



[misu_gourmet_pisa](#)

TORTA AL TIRAMISÙ SU PRENOTAZIONE ALMENO 4 GIORNI PRIMA

MENU MISÙ

€7

1. Tiramisù Classico
2. Tiramisù con Oro Saiwa, Yogurt Greco e cioccolato fondente
3. Tiramisù con Crema di Castagne, Cioccolato Fondente e Noci di Sorrento
4. Tiramisù con Cioccolato Bianco e Pistacchio di Bronte DOP
5. Tiramisù con Pistacchio di Bronte DOP
6. Tiramisù con Sciroppo d'Aceri e Noci Pecan
7. Tiramisù con Biscotti Lotus e Mela Croccante alla Cannella
8. Tiramisù con Caramello e Noci Pecan
9. Tiramisù con Nutella e Noci Pecan
10. Tiramisù con Nutella e Pistacchio di Bronte DOP
11. Tiramisù con Nutella e Mandorla di Avola
12. Tiramisù con Nutella e Cocco
13. Tiramisù con Nutella e Pinoli di San Rossore
14. Tiramisù con Nutella e Banana
15. Tiramisù con Mirtilli e Digestive
16. Tiramisù con Mango, Lampone, Passion Fruit e Lime
17. Tiramisù con Banana, Dulce de Leche e Cannella

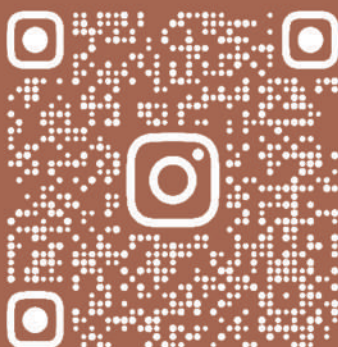


18. Tiramisù con Pere e Cioccolato Fondente
19. Tiramisù con Frutti di Bosco
20. Tiramisù con Oreo e Cioccolato Bianco
21. Tiramisù con Milka XL Cookies e Gianduia delle Langhe
22. Tiramisù con Pan di Stelle, Cioccolato Bianco, Cioccolato Fondente e Cacao
23. Tiramisù con Macine e Nutella
24. Tiramisù con Ringo, Cioccolato Bianco e Nutella
25. Tiramisù con Goccioline e Nutella
26. Tiramisù con Krumiri, Caramello e Nocciola Romana DOP
27. Tiramisù con Grisbi al Cioccolato e Gianduia delle Langhe
28. Tiramisù con Miele Millefiori e Noci di Sorrento
29. Tiramisù con Miele di Castagno, Banana, Mirtillo e Grancereale
30. Tiramisù con Miele all'Arancia, Pistacchio, Mandorla e Pinoli di San Rossore
31. Tiramisù con Miele di Girasole e Pinoli di San Rossore
32. Tiramisù con Marmellata ai Frutti di Bosco, Digestive e Cioccolato Bianco
33. Tiramisù con cioccomiele e cioccolato al latte
- 34 | Tiramisù con Marmellata di Fragola, Pinoli di San Rossore

LIMITED EDITION

A SECONDA DELLA STAGIONE POTREBBERO NON ESSERE DISPONIBILI

35. Tiramisù Kinder Bueno
36. Tiramisù Kinder Cereali
37. Tiramisù Duplo
38. Tiramisù Twix
39. Tiramisù Mars
40. Tiramisù Bounty
41. Tiramisù Kit Kat
42. Tiramisù Snickers
43. Tiramisù Ferrero Rocher, nutella e fragole
44. Tiramisù Raffaello
45. Tiramisù con Nutella Biscuits



misu_gourmet_pisa



www.misugourmet.com



Lungarno Pacinotti
10 Pisa, PI



351 712 3122



351 340 9736

ALCOLICI

46. Tiramisù bianco con Latte, cognac e Cioccolato bianco
47. Tiramisù al ponce con cioccolato fondente e arancia
48. Tiramisù agli agrumi, amaretti con rum e marmellata di arancia
49. Tiramisù con Grappa Barricata, Caramello e Nocciola Romana DOP
50. Tiramisù con Rum Scuro, Pistacchio di Bronte DOP e Lampone
- 51 | Tiramisù con Sambuca Molinari e Krumiri
- 52 | Tiramisù con Disaronno, Amaretto e Cioccolato Fondente

STAGIONALI

A SECONDA DELLA STAGIONE POTREBBERO NON ESSERE DISPONIBILI

53. Tiramisù con Mango, cocco, menta e cioccolato bianco
54. Tiramisù con crema di limoni, fragole e cocco
55. Tiramisù con crema pasticcera al mascarpone, pan di Spagna, lamponi e ananas
56. Tiramisù con tropicale con mango e papaya
57. Tiramisù con pesca e cioccolato fondente
58. Tiramisù con cioccolato alla menta e scorza d'arancia
59. Tiramisù con burro d'arachidi e noci di sorrento
60. Tiramisù al matcha



MENU MISU

SAVORY

- 1s. Philadelphia, Lime, Vodka e Salmone
- 2s. Guacamole, Giardiniera e Pomodori Confit - (VEG)
- 3s. Formaggio Caprino, Uova di Quaglia, Asparagi e Guanciale
- 4s. Crema burrata, mortadella, pistacchi
- 5s. Crema robiola, cous cous, pomodori secchi
- 6s. besciamella, bietola, salsiccia



PASTA

**SCEGLI LA TUA PASTA:
CASERECCE, TONARELLI,
FETTUCCINE**

1. Carbonara €9
2. Amatriciana €9
3. Gricia €9
4. Pesto €10
5. Salmone e Lime €14
6. Ragù alla Bolognese €10
7. Ragù di Polpo €12
8. Ragù Bianco di Cinta Senese €12
9. Ravioli Ricotta e Spinaci con Pomodori Secchi e Stracciatella €12
10. Crema di pistacchio e speck €12
11. 5 pomodori €12
12. alla punta del sud con macinato e panna €12
13. alla boscaiola €12

*SERVIZIO AL TAVOLO € 1,00

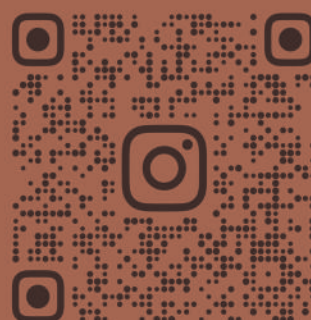
*TABLE SERVICE € 1,00

INSALATE

Cesar Salad:
Iceberg, pollo, parmigiano, bacon croccante, crutons
€10

Salmone:
Iceberg, salmone, avocado, feta, cipolla croccante, patata lessa, granella pistacchio
€12

Vegetariana:
Iceberg, valeriana, pomodorini, cetrioli, burrata, olive, ceci, aceto balsamico.
€10



misu_gourmet_pisa
FOLLOW US ON INSTAGRAM

MENU MISU

SPECIAL

Crema caffè piccola €3

Crema caffè grande €4

Frappè al Tiramisù €5

CAFFETTERIA

Caffè €1,30
Thè Caldo €3 (Scegli il tuo infuso preferito)
Caffè Corretto €2
Cappuccino €1
Americano €1
Big Cappuccino €2
Big Americano €2
Latte Macchiato €2
Caffè Shakerato €3
Ice Latte €3
Cioccolata Calda €3

CAFFÈ SPECIALI

Espresso Lotus €3
Espresso Pistacchio €3
Espresso Dulce de Leche €3
Espresso Nutella €3
Espresso Cioccolato Fondente €3

COCKTAIL

Aperol spritz €7
Aperol, Soda, Prosecco
Campari Spritz €7
Campari, soda, Prosecco
Hugo Spritz €7
Liquore al Sambuco, Soda, Prosecco e Succo
Lime
Martini Royale €7
Martini Bianco, Soda, Prosecco
Mimosa €7
Succo Arancia, Prosecco
Spritz Veneziano €7
Select, Vino Bianco e Soda
Americano €7
Soda, Vermouth Rosso, Bitter Campari
Gin Tonic €8
Gin e Acqua Tonica
(Consulta la Gintòneria per scegliere il tuo Gin
Preferito e la carta delle Toniche per creare
l'abbinamento perfetto per te)
Negroni €8
Gin, vermouth rosso, bitter campari
Negroni Sbagliato €8
Prosecco, Vermouth Rosso, Bitter Campari
Vodka Tonic €8
Vodka, acqua Tonica

VINI ROSSI

Prezzo a calice 6€

Sofia - Rosè IGT Toscana BIO
- Fattoria Fabbiano €22

Femmina rosé
- Suveraia wines €22

Chianti superiore €22

Ciliegiolo IGT Toscana 2019 - BIO
- Fattoria Fabbiano €22

Rosso di Campetoso (Sangiovese in purezza)
- Suveraia wines €22

Brunello di Montalcino
- Cava D'Onice €22

Rosso di Montalcino
- Cava D'Onice €22



VINI BIANCHI

Prezzo a calice 6€

I Cerroni - Bianco Toscana IGT
- Az. Agr. Vallorsì €22

Sauvignon Blanc €22

Vermentino Toscano IGT Bio 2021
- Fattoria Fabbiano €22

Fonte delle donne IGT Toscana 2022 BIO
- Fattoria Fabbiano €22

Pinot Grigio €22

Vermentino Monte Regio €22

Gewurztraminer €22

BOLLICINE

Neri - metodo ancestrale (Rifermentato) -
Suveraia wines €22
calice 6€
Berlucchi brut blanc de blancs €30
Astoria "fashion victim special edition" €15
Astoria "fashion victim rose" €15
Freccianera brut millesimo Franciacorta €35
Freccianera Franciacorta rosè €45
Freccianera Saten Franciacorta €40
Prosecco Doc extra dry "Ville d'arfanta" €50
Spumante millesimo Cuvee Vittoria €40
Spumante Moscato "fashion victim" Astoria €15
Millesimo Extra Dry Corte dei Rovi €5
(vendita a calice)

VINI LIQUOROSI

Moscato Liquoroso pellegrino new
€5 cal.
Nes passito di pantelleria
€8 cal.
Passito liquoroso DOC di
pantelleria €5 cal.

BIBITE

Acqua 1 lt. €2
Coca Cola - Coca Cola Zero (in vetro) 33 cl €3
Fanta - Sprite - Lemon Soda (in vetro) 33 cl €3
Estathè limone - pesca (in vetro) €3
Spuma €3
Red Bull €4
Succo Ananas, Arancia, Pesca, Pompelmo € 3
Chinotto - Lurisa €4
Aranciata Amara - Lurisa €4
Limonata - Lurisa €4
Acqua Tonica con Limone e Chinotto - Lurisa €4

BIRRE

Ichnusa Ambra Limpida 30 cl €4
Birra Messina cristalli di sale 33cl €4
Ichnusa non filtrata €4
Tennent's Super €4
Corona 33cl €4



misu_gourmet_pisa
FOLLOW US ON INSTAGRAM

