



DA MIMMO

DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO
IN CITTÀ ALTA



PER INIZIARE

DEGUSTAZIONE DI ASSAGGI DELLA CUCINA DI MIMMO
DA CONDIVIDERE.

"CONVIVIO SIGNIFICA CONDIVIDERE A TAVOLA I NOSTRI SOGNI."
(AMORÀ)

*1 - glutine; 2 - crostacei; 3 - uova e derivati; 4 - pesce; 5 - arachidi e derivati;
6 - soia; 7 - latte e derivati; 8 - frutta a guscio; 9 - sedano; 10 - senape;
11 - sesamo; 12 - anidride solforosa e solfiti; 13 - lupini; 14 - molluschi.*

*Utilizzando nelle nostre preparazioni vari allergeni e non potendo garantire
l'assenza di contaminazioni crociate durante le lavorazioni, tali sostanze
possono essere presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente
indicate nei singoli piatti.*



ASSAGGI DI MIMMO

Mozzarella di bufala prodotta artigianalmente a Salerno / Vegetariano (7)
€12

Melanzane 'mbuttunate con pomodorini ed erbe aromatiche / Vegetariano (1,3)
€12

Hummus di ceci con olio extravergine di oliva e nocciole Piemonte igp 'Traversa' - servito con focaccia ad alta idratazione / Vegano (1,5,8,11)
€12

Insalata di mare con verdure spadellate ed emulsione con lime, prezzemolo e olio extravergine d'oliva (2,4,14)
€12

Insalata russa Levante - con insalata iceberg, patate, olive taggiasche, ventresca di tonno e peperoni arrostiti nel forno a legna (3,4,12)
€12

Tagliere Brigante - salumi tipici dell'Aspromonte, caciocavallo silano e focaccia ad alta idratazione (1,7)
€12

Pinsa Mimmo VEG - con hummus di ceci, pomodorini, nocciole Piemonte igp e polvere di pomodoro / Vegano (1,5,8,11)
€12

Pinsa Mimmo - con porchetta cotta nel forno a legna e salsa allo yogurt (1,7,12)
€12



RISTORANTE DELL'ALLEANZA TRA I CUOCHI ITALIANI E I PRESIDI SLOW FOOD

Pane, olio e coperto €3,50 - Pane cotto nel forno a legna, olio Extra Vergine di Oliva di Sicilia (olive: Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola).

In mancanza di prodotto fresco potremmo usare un surgelato di qualità.

Nella preparazione di tutti i nostri piatti e di tutte le nostre pizze usiamo unicamente olio Extra Vergine di Oliva.



MENU DEGUSTAZIONE

MENU MIMMO

Storia di una famiglia.

PRIMO PIATTO

Linguine al pesce spada fresco, pomodoro, olive e capperi con gratinata di pane alle acciughe - tradizionale ricetta di Mimmo (1,3,4,9,12)

SECONDO PIATTO

Frittura di paranza* del mar Adriatico - calamaro, latterino, triglia, gamberi rosa, alici, sarde.

*Progetto di pesca sostenibile (1,2,4,5,14)

DOLCE

Gelato ai pistacchi di Sicilia (7,8)

€50 bevande escluse

MENU BERGAMO

Storia di un territorio.

PRIMO PIATTO

Casoncelli alla bergamasca 'Cornolti' al burro di malga, pancetta nostrana e salvia.

Ravioli artigianali della tradizione bergamasca ripieni di carne - "Bergamo, Città dei Mille... sapori" (1,3,7,8,12)

SECONDO PIATTO

Coniglio arrosto con pancetta croccante servito con polenta di mais spinato di Gandino (7,12)

DOLCE

Gelato al fiordilatte di pecora bergamasca con crumble di cioccolato fondente (1,7,8)

€50 bevande escluse

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI D.O.P. BERGAMASCHI E DI FORMAGGI PRINCIPI DELLE OROBIE / Presidi Slow Food

Formai de Mut dell'alta Valle Brembana, Taleggio d.o.p., Strachitunt e Agri di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, formaggio di capra orobica / Presidi Slow Food serviti con composta di fragola con aceto balsamico 'Della Fara' di San Giovanni Bianco (7,12)

€18

BERGAMO CITTÀ CREATIVA UNESCO PER L'ARTE CASEARIA: Bergamo è l'unica provincia italiana ed europea con ben 9 d.o.p. casearie e 7 formaggi Principi delle Orobie di cui 4 presidi Slow Food. Nessun altro territorio così circoscritto ha dato vita a una tale varietà di forme, stagionature e tipologie di formaggi.



DA MIMMO 1956

"LA CUCINA DI MIMMO.
STORIE E RICETTE DI UNA FAMIGLIA ITALIANA"

IL NOSTRO LIBRO DI RICETTE È DISPONIBILE ALLA CASSA
AL PREZZO DI €10.

PRIMI PIATTI

Maccheroni Mimmo / Vegetariano - pasta tirata a mano al ferretto con pomodoro, provola, melanzane fritte e ricotta salata (1,7,9)
€18

Parmigiana di melanzane della Signora Lina / Vegetariano.
Tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana - con pomodoro, mozzarella, Grana Padano d.o.p., olio extravergine d'oliva e basilico (1,7)
€17

Risotto alla pescatora con salsa di pomodoro, fumetto di pesce, calamari, seppie e mazzancolle con vongole e cozze fresche (2,4,7,9,12,14)
€22/persona (minimo 2 persone)

Paccheri con pesto alla siciliana, melanzane fritte e gambero argentino - con ricotta, noci, basilico e pomodoro (1,2,7,8,9)
€21

Linguine al pesce spada fresco, pomodoro, olive e capperi con gratinata di pane alle acciughe - tradizionale ricetta di Mimmo (1,3,4,9,12)
€19

Zuppa di fagioli dall'occhio con salmerino affumicato (4,9)
€16

Casoncelli alla bergamasca 'Cornolti' al burro di malga, pancetta nostrana e salvia.
Ravioli artigianali della tradizione bergamasca ripieni di carne - "Bergamo, Città dei Mille... sapori"
(1,3,7,8,12)
€17



SECONDI PIATTI

Tortino di carciofi e patate con croccante di pane Mimmo al pecorino / Vegetariano (1,7)
€16

Pescato del giorno - chiedere al cameriere per modalità di cottura (4,12)
€30/persona (minimo 2 persone)

Frittura di paranza* del mar Adriatico - calamaro, latterino, triglia, gamberi rosa, alici e sarde.
*Progetto di pesca sostenibile (1,2,4,5,14)
€27

Baccalà dell'Annunziata con vele di pane croccante - ricetta marinara dello stretto di Messina con patate, pomodori e olive (1,4,9,12)
€25

Costoletta alla milanese cotta a bassa temperatura (cottura rosa) frita nel burro chiarificato con pomodorini e basilico - carne di vitello da allevamenti al pascolo (1,3,7).
Circa 300 g
€38

Polenta di mais spinato di Gandino con:
- coniglio arrosto con pancetta croccante (7,12)
€25
- brasato di manzo (9,12)
€25



PRIMA DELLA PIZZA

DEGUSTAZIONE DI ASSAGGI DELLA CUCINA DI MIMMO
DA CONDIVIDERE.

"CONVIVIO SIGNIFICA CONDIVIDERE A TAVOLA I NOSTRI SOGNI."

(AMORÀ)



ASSAGGI DI MIMMO

Mozzarella di bufala prodotta artigianalmente a Salerno / Vegetariano (7)
€12

Melanzane 'mbuttunate con pomodorini ed erbe aromatiche / Vegetariano (1,3)
€12

Hummus di ceci con olio extravergine di oliva e nocciole Piemonte igrp 'Traversa' - servito con focaccia ad alta idratazione / Vegano (1,5,8,11)
€12

Insalata di mare con verdure spadellate ed emulsione con lime, prezzemolo e olio extravergine d'oliva (2,4,14)
€12

Insalata russa Levante - con insalata iceberg, patate, olive taggiasche, ventresca di tonno e peperoni arrostiti nel forno a legna (3,4,12)
€12

Tagliere Brigante - salumi tipici dell'Aspromonte, caciocavallo silano e focaccia ad alta idratazione (1,7)
€12



LA PIZZA

“UNA VERA TRADIZIONE NON È LA TESTIMONIANZA DI UN PASSATO CONCLUSO, MA UNA FORZA VIVA CHE ANIMA E INFORMA DI SÈ IL PRESENTE.”

(IGOR STRAVINSKIJ)

DAL 2020 LA NOSTRA PIZZA È NELLA CLASSIFICA DELLE MIGLIORI AL MONDO SECONDO LA GUIDA 50 TOP PIZZA.

Maestro pizzaiolo: Luigi Carannante

Il nostro impasto è più digeribile grazie alla lunga maturazione, alla biga, al lievito madre e alla forte idratazione.

Usiamo solo prodotti genuini e di qualità:

- pomodoro San Marzano d.o.p.;*
- olio extravergine di oliva dell'oleificio Coppini;*
- salumi di provenienza italiana (che preferiamo aggiungere a crudo per preservarne le proprietà organolettiche).*

CHIEDIAMO LA CORTESIA DI NON APPORTARE VARIAZIONI AGLI INGREDIENTI DELLA PIZZA SCELTA.

In mancanza di prodotto fresco potremmo usare un surgelato di qualità.

Doppia farcitura €1,50 - Aggiunta di mozzarella di bufala €2 - Mozzarella di bufala senza lattosio €1,50.



LA PIZZA DEL MESE

Pizza Sant'Antonio Abate - ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Pomodoro, salsiccia, peperoncino e provola campana (1,7,12)

€15

LA PIZZA DI STAGIONE

Pizza Autunno

Fonduta di quartirolo al pepe di Timut, zucca, funghi porcini trifolati e tartufo nero orobico (1,7)

€18

LE PIZZE D.O.C.

Pizza più alta e più morbida, come da tradizione.

Pizza D.O.C. Regina Margherita (anno 1994)

Pomodoro, ciliegine di mozzarella di bufala d.o.p., basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,7)

€15

Pizza D.O.C. Bufalina (alle due mozzarelle) (anno 1994)

Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p. e fiordilatte, pomodoro ciliegino e origano (1,7)

€15

Pizza D.O.C. Burrata (anno 2002)

Pomodoro, burratina, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,7)

€15

Pizza D.O.C. Bufala e Alice (anno 2002)

Pomodoro, ciliegine di mozzarella di bufala d.o.p., basilico fresco, acciughine in olio extravergine d'oliva

(1,4,7)

€15

Pizza Margherita "Margherita" (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico fresco (1,7)

€10

Calzone D.O.C. (anno 2006, grazie a Sergio Mecca)

Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p., pomodoro ciliegino, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,7)

€15



LE PIZZE DELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Fondata nel 1956 da Mimmo Amaddeo, è la più antica pizzeria della città.

Pizza Mimmo al pesce spada (anno 1956)

Pomodoro, pesce spada fresco, pomodoro ciliegino, olive taggiasche e capperi con gratinata di pane alle acciughe (1,4,9,12)

€16

Pizza D.O.C. Mimi® (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p. e parmigiana di melanzane (1,7)

€15

Pizza Forno Mimmo (anno 2024)

Salsa di datterino giallo, pomodorini confit, tonno e basilico (1,4)

€15

Pizza Massimo (anno 1997)

Mozzarella di bufala d.o.p. e fiordilatte, pomodoro ciliegino, rucola e scaglie di Grana Padano d.o.p. (1,7)

€15

Pizza D.O.C. alla 'nduja (anno 2002)

Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p. e fiordilatte e salsa piccante alla 'nduja di Spilinga (1,7)

€15

Pizza Normanna (anno 2002)

Mozzarella di bufala d.o.p. e fiordilatte, pomodoro ciliegino, melanzane fritte e ricotta salata (1,3,7)

€15

Pizza Magna Graecia (anno 2019)

Pomodoro, salsa piccante alla 'nduja di Spilinga, cipolla di Tropea, pomodori saltati e olive nere arraganate calabresi (1,12)

€15

Pizza alle Alici (anno 1956)

Pomodoro e alacce (alici grosse del Mediterraneo) / Presidio Slow Food (1,4)

€15

LE PIZZE DELL'ANNO

Pizza Mediterraneo. La più amata del 2021

Pomodoro, zucchine alla scapece a fine cottura, gamberi rossi, basilico e menta (1,2)

€17

Pizza Federico II Imperatore. La più amata del 2022

Pesto alla siciliana, gamberoni arrostiti e melanzane fritte (1,2,7)

€15

Pizza Italia. La più amata del 2023

Pomodoro, burrata, mimosa di pecorino al limone e guanciale croccante (1,7)

€15



LE PIZZE BERGAMASCHE

Le pizze amiche del territorio con prodotti locali.

Pizza Taleggio d.o.p. e Salame (anno 1998)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Taleggio d.o.p. e salame bergamasco (1,7,12)

€14

Pizza Branzi e Pancetta (anno 1998)

Mozzarella fiordilatte, Branzi e pancetta bergamasca "Mille Sapori" (1,7)

€14

Pizza Stracchino e Lardo (anno 2013)

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche / Presidio Slow Food e lardo bergamasco al rosmarino (1,7)

€14

Abbinamento consigliato: Chinotto Lurisia / Presidio Slow Food €4

LE PIZZE CLASSICHE

Pizza ai Quattro Formaggi (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e selezione di formaggi d.o.p. bergamaschi (1,7)

€15

Pizza Capricciosa (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto nazionale, funghi champignon di grotta, carciofi e origano (1,7,12)

€15

Pizza al Prosciutto Cotto (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto nazionale (1,7,12)

€14

Pizza Napoletana (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, olive intere taggiasche e origano (1,4,7)

€10

Pizza al Prosciutto Crudo (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo di Parma stagionato 16 mesi (1,7,12)

€14

Pizza alle Verdure (anno 2000)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e verdure grigliate (1,7)

€14



I DOLCI FATTI IN CASA

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO PENSATI E PREPARATI, CON
CREATIVITÀ E SAPIENZA, NEL NOSTRO LABORATORIO LINA
FOOD LAB.



Panettone di Mimmo servito con crema al mascarpone (1,3,7,8)

€8

Abbinamento consigliato: Moscato d'Asti docg - Traversa €6

Tiramisù di Mimmo con savoiardi fatti in casa (1,3,7)

€8

Abbinamento consigliato: Rum - Zacapa €15

Millefoglie alla crema pasticcera guarnita con frutta fresca (1,3,7)

€8

Abbinamento consigliato: Recioto della Valpolicella Classico docg - Santa Sofia €7

Cannolo siciliano di Mimmo (1,3,7)

€8

Abbinamento consigliato: Passito di Pantelleria - Martinez €9

Crumble tiepido di mele e uvetta servito con gelato al fiordilatte di pecora bergamasca (1,3,7,8)

€8

Abbinamento consigliato: Moscato di Scanzo docg Passò - La Casazza 1357 €9

Lemon tart con meringa all'italiana (1,3,7)

€8

Abbinamento consigliato: Malvasia - Cantine Amato €5

I NOSTRI GELATI

Al fiordilatte di pecora bergamasca con crumble di cioccolato fondente (1,7,8)

Ai pistacchi di Sicilia (7,8)

Al cioccolato fondente

Al limone e bergamotto

€8