

LA VENDEMMIA

OSTERIA ALLA FARA
DA MIMMO





“

Ai piedi della Rocca, affacciati sul prato della Fara, vi accogliamo in un angolo speciale di Città Alta. Un luogo di ritrovo tra i più amati dai bergamaschi, capace di evocare emozioni e momenti felici. Dove un tempo si scriveva la storia tra mura e sentinelle, oggi si respira quiete e natura, circondati dalle antiche fortificazioni veneziane – oggi Patrimonio dell’Umanità UNESCO.

”

MENU DEGUSTAZIONE

(minimo per 2 persone)

Per iniziare

Frittatina di erbe e cicoria con salsa al miele e la nostra giardiniera (3,10,12)

Primo Piatto

Gnocchetti di semola e patate con fonduta di Strachitunt e noci (1,7,8)

Secondo Piatto

Tarte Tatin di patate, mele renette e Branzi d'alpeggio (1,7,8)

Dessert

Torta Sbrisolona (1,3,6,7,8)

38€ COPERTO INCLUSO





MENU ALLA CARTA

POCHI MA BUONI

da condividere a centro tavola

La nostra giardiniera (1,10,12) 8€

Crostoni di polenta fritta
con burro spumato e alaccia (4,7) 6€

Focaccia del Forno Mimmo al Branzi e
mais, con pancetta bergamasca (1,7)
(alternativa veg. con pesto all'aglio orsino) 7€

Patè del cortile al sale Maldon e
panbrioche piastrato del nostro forno (1,3,7) 8€

Tagliere *La Vendemmia* (1,7,12)
*Salame nostrano, crudo di Ardesio, lardo della bergamasca,
branzi DOP, strachitunt DOP, gorgonzola al cucchiaino, servito
con focaccia del nostro forno* 12€
(12€ a persona min 2 persone)

PER COMINCIARE

Tris della tradizione: insalata russa,
vitello tonnato e insalata di nervetti (3,4,10,12) 19€

Coccio di uova e asparagi (3,7) 10€

Tartare di vitellone con capperi,
acciuغه, scalogno e senape servita
con vele di pane croccante (1,4,10) 18€

Frittatina di cicoria e spinaci con
salsa al miele e senape all'antica (3,10,12) 8€

Fritto misto di polpette di baccalà,
crocchè di patate e di lenticchie (1,3,4) 8€

Degustazione dei Formaggi
Principi delle Orobie (7,3,8,12) 15€
*(per i quali Bergamo è Città Creativa
UNESCO per l'arte Casearia)*





MENU ALLA CARTA

ZUPPE, PASTE E MINESTRE

Scarpinocc de la bergamasca al burro di malga, salvia di campo e Grana Padano (1,3,7)	13€
Casoncelli alla bergamasca (1,3,7)	13€
Lasagne primavera alle verdure con funghi cardoncelli trifolati (1,3,7)	13€
Gnocchetti di patate, con fonduta di Strachitunt e noci (1,7,8)	12€
Risotto alla milanese con midollo (7,12)	14€

LA GRAN VIVANDA

Tarte Tatin di patate, mele renette e Branzi DOP con cremoso di patate affumicate (1,3,7)	12€
Polenta della bergamasca con fonduta di Formai De Mut (7)	12€
Salmerino alpino affumicato con lesso di patata al burro di malga (4,7)	16€
Manzo all'olio e patate al sale e rosmarino (12)	18€
Pulled di pecora bergamasca con insalata di cavolo viola, rafano fresco servito con pane artigianale al pomodoro (1,10)	17€
Coniglio al forno a legna e patate arrosto in doppia cottura	15€





MENU ALLA CARTA

PER CONCLUDERE

La cuccagna

Crumble di mele e uvetta servito con gelato al fiordilatte e croccante al cioccolato (1,3,7,8)	7€
Torta di nocciole (1,3,8)	7€
Il nostro tiramisù con savoiardi fatti in casa (1,3,7)	7€
Panettone al burro di Normandia e crema al mascarpone (1,3,6,7)	6€
Torta tenerina al cioccolato (1,3,6,7)	7€
Torta sbrisolona (1,3,7,8)	6€
Pera cotta, gelato allo zabaione e croccante di nocciole di Langa (3,7,8,12)	6€



La nostra è una storia fatta di gesti semplici e autentici, vissuta ogni giorno tra tavoli apparecchiati, cucine accese e ingredienti che parlano di noi. Una storia di famiglia, tramandata da generazioni.



CARTA DEI VINI

SPUMANTI E FRANCIACORTA

Franciacorta docg Brut '61 Rosè Berlucci - Guido Berlucci (<i>Pinot Nero - 24 mesi aff. sui lieviti</i>)	€55,00
Franciacorta docg Extra Brut '61 Berlucci - Guido Berlucci (<i>Chardonnay e Pinot Nero - 24 mesi aff. sui lieviti</i>)	€47,00
Spumante Brut Metodo Charmat "Spyra" - Le Corne (<i>Chardonnay 100%</i>)	€39,00
Il Calepino Blanc de Blancs Brut Terre del Colleoni doc (<i>Chardonnay</i>) - <i>Il Calepino</i>	€47,00

I NOSTRI VINI

RossoTASSO 2019 La Casazza 1357 - Imbott. Az. Agr. La Fola (Scanzorosciate) (<i>Moscato di Scanzo vinificato secco</i>)	€29,00
RossoMIMMO 2019 La Casazza 1357 - Imbott. Az. Agr. Iannoni - Stefanini (Umbria) (<i>Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo</i>)	€26,00
BiancoMIMMO 2022 La Casazza 1357 - Imbott. Az. Agr. Iannoni - Stefanini (Umbria) (<i>Trebbiano Spoletino</i>)	€26,00

I VINI AL CALICE

Moscato Giallo "Flavens" - Az. Agr. La Rovere	€6,00
Valcalepio bianco doc "Gaudes" - Villa Domizia	€6,00
BiancoMIMMO 2022 - La Casazza 1356	€6,00
RossoTASSO 2019 - La Casazza 1356	€6,50
RossoMIMMO 2019 - La Casazza 1356	€6,00
Valcalepio rosso doc "Gaudes" - Villa Domizia	€6,00





CARTA DEI VINI

VINI DEL TERRITORIO E DELL'OLTREPÒ PAVESE

I VINI BIANCHI

Moscato Giallo "Flavens" - Az. Agr. La Rovere (<i>Moscato Giallo secco</i>)	€26,00
Valcalepio bianco doc "Gaudes" - Villa Domizia (<i>Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay</i>)	€26,00
Incrocio Manzoni Terre del Colleoni doc - Villa Domizia (<i>Incrocio Manzoni 6.0.13 - da agr. biologica</i>)	€26,00
Sauvignon Blanc Bergamasca igp - Tellurit (<i>Sauvignon Blanc</i>)	€35,00
Chardonnay "Forte Terra" Bergamasca igp - Le Corne (<i>Chardonnay - uve da agricoltura biologica</i>)	€39,00

I VINI ROSSI

Incrocio Terzi Terre del Colleoni doc - Villa Domizia (<i>Incrocio Terzi 100%</i>)	€26,00
Valcalepio rosso doc "Gaudes" - Villa Domizia (<i>Merlot e Cabernet Sauvignon - taglio bordolese</i>)	€26,00
Valcalepio rosso RISERVA doc "Gaudes" - Villa Domizia (<i>Merlot e Cabernet Sauvignon - taglio bordolese</i>)	€31,00
Valcalepio rosso RISERVA doc "Gaudes" - Villa Domizia (<i>Merlot e Cabernet Sauvignon - taglio bordolese</i>) - CL. 37,5	€21,00
Merlot della Bergamasca igp "Vento Fermo" - Le Corne (<i>Merlot - da agricoltura biologica - senza solfiti</i>)	€39,00
Bergamasca Rosso igp "Corne" - Le Corne (<i>Merlot e Cabernet Sauvignon</i>)	€65,00

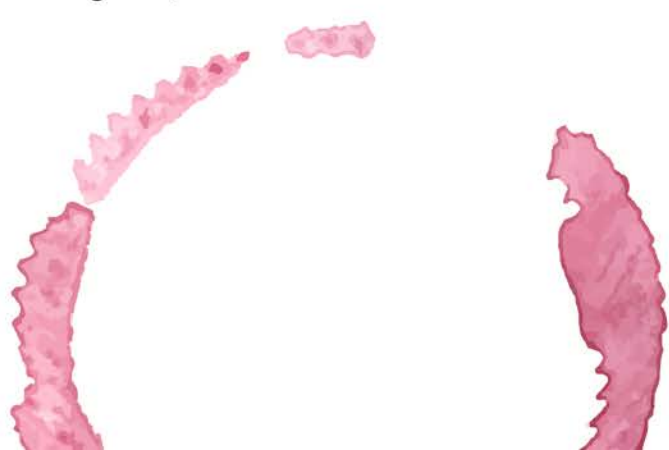


CARTA DEI VINI

I VINI ROSSI

Valpolicella Ripasso Superiore doc - Az. Agr. Santa Sofia 2021* (<i>Corvina, Corvinone e Rondinella</i>)	€42,00
Valpolicella Ripasso Superiore doc - Az. Agr. Santa Sofia 2021* (<i>Corvina, Corvinone e Rondinella</i>) - CL. 37,5	€24,00
Amarone della Valpolicella Classico docg Az. Agr. Santa Sofia 2020* - (<i>Corvina, Corvinone e Rondinella</i>)	€100,00
Amarone della Valpolicella Classico docg - CL. 37,5 Az. Agr. Santa Sofia 2020* - (<i>Corvina, Corvinone e Rondinella</i>)	€52,00
Barbaresco docg "Vigna Staderi" - Az. Agr. Traversa 2019* (<i>Nebbiolo di Barbaresco</i>)	€90,00
Nebbiolo Langhe doc "Il Ciabot" - Az. Agr. Traversa (<i>Nebbiolo</i>)	€39,00
Barbera d'Alba doc Superiore "La Burdinota" Az. Agr. Traversa - (<i>Barbera</i>)	€28,00
Lambrusco Reggiano frizzante doc - Cà de Medici (<i>Salamina, Montericco e Ancellotto</i>)	€26,00
Offida docg "Leo Roipano" - Cantina dei Colli Ripani (<i>Montepulciano e Cabernet Sauvignon</i>)	€45,00
Chianti Classico docg "Peppoli" - Marchesi Antinori 2022* (<i>Sangiovese</i>)	€39,00
Montecarlo Rosso doc "Etichetta Blu" - Tenuta del Buonamico 2021* (<i>Sangiovese, Canaiolo, Syrah e Cabernet Sauvignon</i>)	€30,00

*chiedere al personale di sala per eventuali
diverse annate sopracitate





CARTA DEI VINI

I VINI BIANCHI

Lugana doc - Az. Agr. Santa Sofia (<i>Trebbiano di Lugana</i>)	€30,00
Erbaluce di Caluso docg - Tenuta Roletto (<i>Erbaluce</i>)	€27,00
Arneis Langhe doc - Az. Agr. Traversa (<i>Arneis</i>)	€28,00
Offida docg Pecorino "Mercantino" - Cantina dei Colli Ripani (<i>Pecorino</i>)	€32,00
DEA Rosato Toscana igt - Tenuta del Buonamico (<i>Sangiovese, Canaiolo, Syrah vinificato in rosato</i>)	€35,00

I VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti docg "Cà Nova" - Az. Agr. Traversa Bottiglia cl. 75	€28,00
Moscato di Scanzo Passito docg "Passò" La Casazza1357 - Bottiglia cl. 37,5	€45,00
Moscato di Scanzo Passito docg "Passò" La Casazza 1357 - Bicchiere	€9,00





LE BIRRE

Birra B5 Helles cl. 50 €12,00

(Alc. 5,5% vol – 20 IBU)

Birra Lager chiara a bassa fermentazione dal sapore leggermente mielato.

Birra Lolipa cl. 33 € 8,00

(Alc. 4,5% vol – 45 IBU)

Birra IPA ad alta fermentazione dal sapore agrumato con accenti di limone e pompelmo

Birra Side B cl. 33 € 8,00

(Alc. 5% vol – 13 IBU)

Birra Blanche ad alta fermentazione con aromi fruttati, note di agrumi, spezie e vaniglia

Birra Redvolution cl. 33 € 8,00

(Alc. 6,7% vol – 28- IBU)

Birra ambrata a bassa fermentazione dal sapore di malto e caramello con accenti di caffè



Allergeni

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



DA MIMMO

DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO
IN CITTÀ ALTA

Via B. Colleoni, 17
24129 Città Alta - Bergamo
T +39 035 218 535
damimmo@damimmoelina.com



LOCANDA MIMMO

ROOMS APARTMENTS SUITES

Via B. Colleoni, 17
24129 Città Alta - Bergamo
T +39 366 419 1817
locandamimmo@damimmoelina.com



MIMÌ

BOTTEGA GASTRONOMICA
BERGAMASCA

Via B. Colleoni, 26
24129 Città Alta - Bergamo
T +39 035 236 263
mimi@damimmoelina.com



LA VENDEMMIA

OSTERIA ALLA FARA
DA MIMMO

Via Fara 17,
24129 Città Alta - Bergamo
T +39 035 0512 056
lavendemmia@damimmoelina.com



FORNO MIMMO

Via B. Colleoni, 15 24129 Città
Alta - Bergamo
T +39 035 578 8326
damimmo@damimmoelina.com



MIMÌ BISTROT

Via B. Colleoni, 17
24129 Città Alta - Bergamo
T +39 035 309 7160
mimi@damimmoelina.com



LINA FOOD LAB

CULTURA DEL CIBO E RICERCA

Via Galimberti 1/B
24124 - Bergamo T
+39 035 412 4405
info@linafoodlab.it



DA MIMMO ASTINO

Via Astino, 13 24129 Bergamo
T +39 335 17 14 833
T +39 351 329 9532
eventiaentino@damimmoelina.com