



DA MIMMO

DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO
IN CITTÀ ALTA



I LIBRI DI MIMMO

LEGGI LA STORIA DI MIMMO E DI CITTÀ ALTA.

"DA QUELL'ITALIA CHE, DOPO LA GUERRA, SI RIMBOCCAVA LE
MANICHE FINO AGLI ELETTRICI ANNI OTTANTA PERENNEMENTE
SOPRA LE RIGHE. QUARANTA RACCONTI BREVI CHE NON
PARLANO DEL PASSATO MA 'CON' IL PASSATO, CHE NON
VOGLIONO SUSCITARE NOSTALGIA, MA TENERE VIVA LA
MEMORIA DI CIÒ CHE È STATO PER QUELLO CHE VERRÀ."

MIMMO RACCONTA, SECONDA DI COPERTINA



I LIBRI DISPONIBILI ALLA CASSA

Mimmo racconta. La vita, la tavola, il pallone di Robi Amaddeo e Stefano Vitali, Bolis Edizioni, Bergamo 2024.

€16

La cucina di Mimmo. Storia e ricette di una famiglia italiana di Laura Ventafridda, autopubblicazione, Bergamo 2021.

€15

"Fanciullezza e giovinezza" non vissute di Demetrio Amaddeo detto Mimmo, autopubblicazione, Bergamo 1996.

€15

I casoncelli e le paste ripiene bergamasche. Storia, aneddoti e ricette di Silvia Tropea Montagnosi, Corponove Editrice, Bergamo 2023.

€28

Sui colli di Bergamo. Antiche frasche, osterie, ristoranti e alberghi di Luca Bresciani, Evaristo Pagani e Giuliano Rizzi, Bolis Edizioni, Bergamo 2022.

€34



PER INIZIARE

DEGUSTAZIONE DI ASSAGGI DELLA CUCINA DI MIMMO
DA CONDIVIDERE.

"PER FAR DA MANGIARE A QUALCUNO, DEVI PROPRIO VOLERGLI BENE."

(MARIO DONIZETTI, PITTORE)

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

Hummus di ceci con olio extravergine di oliva e nocciole Piemonte i.g.p. 'Traversa' servito con focaccia ad alta idratazione / Vegano (1,5,8,11)
€15

Mozzarella in carrozza di Mimmo con pan brioche fatto in casa servita con fonduta di Taleggio d.o.p. / Vegetariano (1,3,7)
€15

Yogurt greco affumicato con sale di Maldon e olive marinate alle spezie / Vegetariano (7)
€15

Gli arancini di Mimmo: al Taleggio d.o.p. e funghi e al ragù e besciamella (1,3,7,9,12)
€18

Carpaccio di ricciola con sale di Maldon, olio extravergine di oliva Planeta e lime (4)
€16

Insalata russa Levante - con insalata iceberg, patate, olive taggiasche, ventresca di tonno e peperoni arrostiti nel forno a legna (3,4,7,12)
€15

Controfiletto al punto rosa con patate arrosto e maionese al pomodoro - carne di manzo da allevamenti al pascolo (3)
€17

Focaccia bergamasca con mais spinato di Gandino, Taleggio d.o.p., salame nostrano e salvia frita (1,7,12)
€16

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 focaccia ad alta idratazione e composta di fragole con aceto balsamico 'Della Fara' di San Giovanni Bianco (1,7,12)

€20

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.



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 (1,2,3,4,9,12)

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)

€43 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 con crumble di cioccolato fondente (1,7,8)

€43 bevande escluse



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 €15.

PRIMI PIATTI

Maccheroni Mimmo / Vegetariano.

Pasta tirata a mano al ferretto con pomodoro, provola, melanzane fritte e ricotta salata -
tradizionale ricetta di Mimmo (1,7,12)

€18

Paccheri con salsa di pomodori San Marzano arrostiti e basilico fresco / Vegano -

tradizionale ricetta di Mimmo (1)

€17

**Risotto alla pescatora con bisque di crostacei, calamari, seppie, mazzancolle, cozze e
gamberi rossi** (2,4,9,12,14)

€23/persona (minimo 2 persone)

**Linguine al pesce spada fresco, pomodoro, olive e capperi con gratinata di pane alle
acciughe** - tradizionale ricetta di Mimmo (1,2,3,4,9,12)

€19

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

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 (1,7,12)

€17

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

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

€27

Tentacolo di piovra con crema di patate affumicate, pomodorini confit, olive taggiasche ed erba cipollina (14)

€22

Filetto di manzo con funghi porcini - carne da allevamenti al pascolo

€35

Brasato di manzo cotto a bassa temperatura servito con polenta di mais spinato di Gandino - carne da allevamenti al pascolo (9,12)

€25

Coniglio arrosto con pancetta croccante servito con polenta di mais spinato di Gandino (7,9,12)

€25



PRIMA DELLA PIZZA

DEGUSTAZIONE DI ASSAGGI DELLA CUCINA DI MIMMO
DA CONDIVIDERE.



ASSAGGI DI MIMMO

Hummus di ceci con olio extravergine di oliva e nocciole Piemonte i.g.p. 'Traversa' servito con focaccia ad alta idratazione / Vegano (1,5,8,11)
€15

Mozzarella in carrozza di Mimmo con pan brioche fatto in casa servita con fonduta di Taleggio d.o.p. / Vegetariano (1,3,7)
€15

Yogurt greco affumicato con sale di Maldon e olive marinate alle spezie / Vegetariano (7)
€15

Gli arancini di Mimmo: al Taleggio d.o.p. e funghi e al ragù e besciamella (1,3,7,9,12)
€18

Carpaccio di ricciola con sale di Maldon, olio extravergine di oliva Planeta e lime (4)
€16

Insalata russa Levante - con insalata iceberg, patate, olive taggiasche, ventresca di tonno e peperoni arrostiti nel forno a legna (3,4,7,12)
€15

Controfiletto al punto rosa con patate arrosto e maionese al pomodoro - carne di manzo da allevamenti al pascolo (3)
€17

Focaccia bergamasca con mais spinato di Gandino, Taleggio d.o.p., salame nostrano e salvia frita (1,7,12)
€16

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 focaccia ad alta idratazione e composta di fragole con aceto balsamico 'Della Fara' di San Giovanni Bianco (1,7,12)
€20

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.



LA PIZZA

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

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 di Montagna - ricetta dello chef Armando Codispoti

Panna con porro confit, pulled di agnello, stracchino, rafano grattugiato e sedano (1,7,9)

€16

LA PIZZA DI STAGIONE SCELTA DA VOI

Creata da Alessia Andrioletti, vincitrice del nostro concorso social.

Pizza Sandrio - Pizza Autunno 2025

Crema di castagne, radicchio saltato in padella, Gorgonzola d.o.p. e guanciale croccante (1,7)

€16

E LA PROSSIMA PIZZA DI STAGIONE? LA SCEGLI TU!

SEGUI LE NOSTRE PAGINE SOCIAL E PARTECIPA AL PROSSIMO CONTEST.

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. Burrata (anno 2002)

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

€15

Pizza D.O.C. Napoletana (anno 1956)

Pomodoro, ciliegine di mozzarella di bufala d.o.p., basilico fresco, alici grosse del Mediterraneo / Presidio Slow Food, olive taggiasche e origano (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

Le nostre pizze cult.

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 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 Forno Mimmo (anno 2024)

Salsa di pomodoro datterino, pomodorini confit, tonno, basilico e scorza di lime (1,4)

€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

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)

€17

Pizza Italia. La più amata del 2023

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

€17

Pizza Sant'Antonio Abate. La più amata del 2024

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

€16



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

Pizza ai Quattro Formaggi (anno 1956)

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

€14

LE PIZZE CLASSICHE

Pizza al Prosciutto Cotto (anno 1956)

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

€14

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

Torta tenerina al cioccolato (1,3)

€8

Abbinamento consigliato: Vino alla Mandorla - Cantine Amato €5

Cannolo siciliano di Mimmo (1,3,7,8)

€8

Abbinamento consigliato: Passito di Pantelleria - Martinez €9

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

€8

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

Pavlova (meringa) con mousse di yogurt al cioccolato e scaglie di castagna (3,7)

€8

Abbinamento consigliato: Malvasia - Cantine Amato €5

I NOSTRI GELATI

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

Ai pistacchi di Sicilia (7,8)

€8



FORNO MIMMO



POTETE ACQUISTARE LA SELEZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI AL FORNO MIMMO,
IL NOSTRO NEGOZIO IN VIA B. COLLEONI 15, VICINO AL RISTORANTE.
PER VOI UNO SCONTO DEL 10%.

FORNO MIMMO

Via B. Colleoni, 15 - 24129 Bergamo

T +39 035 218 535

damimmo@damimmoelina.com

www.damimmoelina.com



LOCANDA MIMMO

ROOMS APARTMENTS SUITES



LA NOSTRA LOCANDA SI TROVA NELLA CASAZZA, UN PALAZZO STORICO DI CITTÀ ALTA COSTRUITO NEL 1357 DAI SUARDI, NOBILE FAMIGLIA BERGAMASCA DELLA FAZIONE Ghibellina, E UN TEMPO SEDE DEL SERVIZIO POSTALE DELLA SERENISSIMA. SOGGIORNARE IN QUESTO LUOGO È ABITARE LA STORIA.

LOCANDA MIMMO

Via B. Colleoni, 17 - 24129 Bergamo

T +39 366 419 1817

locandamimmo@damimmoelina.com

www.damimmoelina.com



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

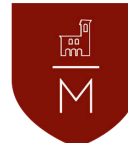
Via B. Colleoni, 17
24129 Città Alta - Bergamo
T +39 035 309 7160
mimi@damimmoelina.com



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