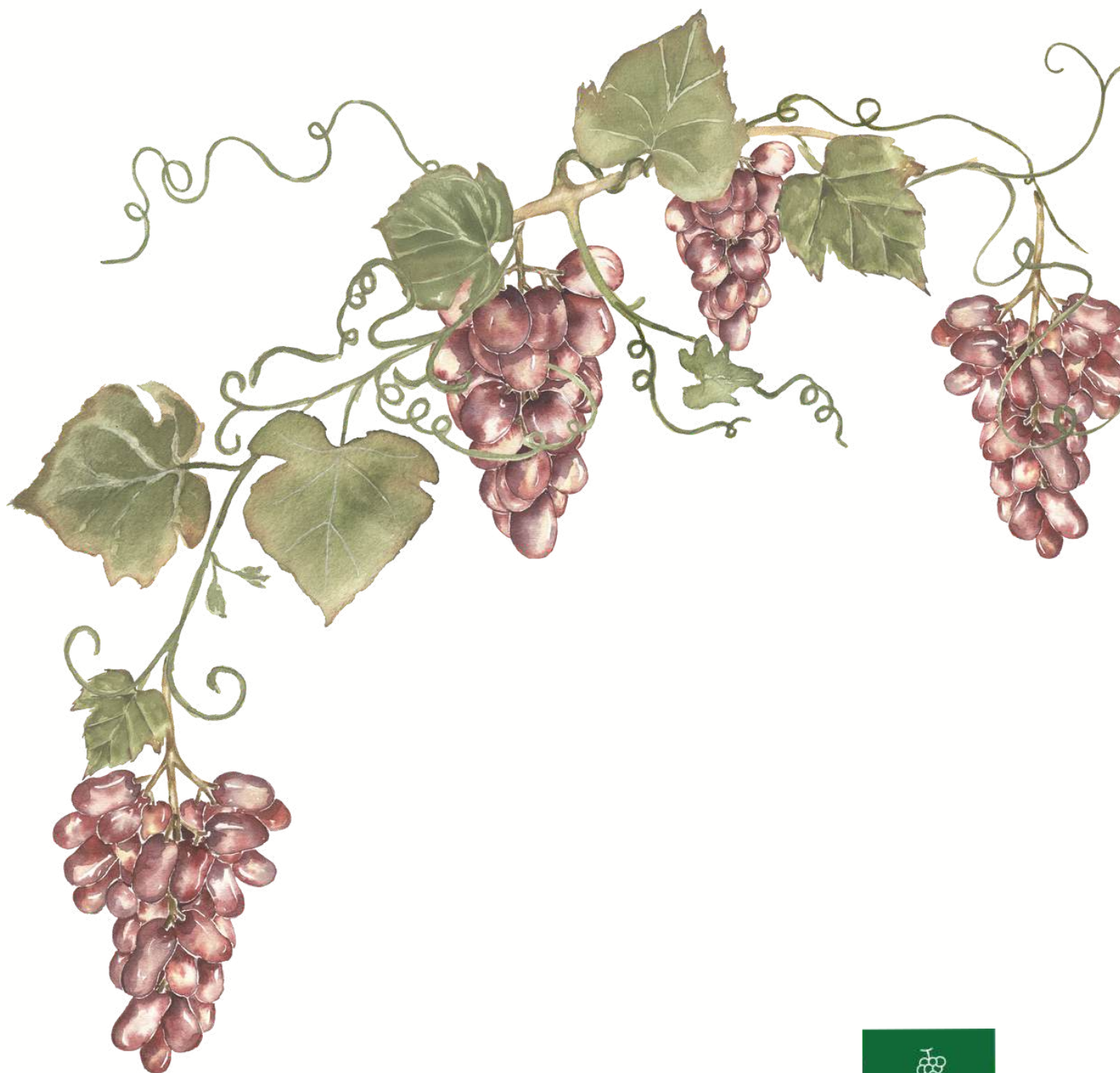


LA VENDEMMIA

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

Crostoni di polenta frita con fonduta al forno a legna di Stracchino all’antica delle Valli Orobiche (7)

Primo Piatto

Scarpinòcc di Par al burro di malga, salvia di campo e Grana Padano (1,3,7)

Secondo Piatto

Strudel “delle Valli” con patate, Branzi, mele e noce moscata servito con crema di taleggio e funghi porcini (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 fonduta al forno a legna di Stracchino del Presidio (7) 9€

Focaccia del Forno Mimmo al Branzi e mais, con pancetta bergamasca (1,7) 9€
(alternativa vegana. con creme di erbe spontanee)

Patè del cortile al sale Maldon e panbrioche piastrato del nostro forno (1,3,7) 9€

Insalata russa con insalata iceberg, olive, ventresca di tonno e peperoni arrostiti al forno a legna (3,4,10,12) 9€

PER COMINCIARE

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

Uova poché con fonduta di Parmigiano e tartufo nero (3,7) 16€

Arancini di riso al ragù casereccio e alla fonduta di Branzi d'alpeggio (1,7) 12€

Frittatina di cicoria e spinaci con salsa al miele e senape all'antica (1,3,10,12) 9€

Patata al cartoccio al forno a legna con baccalà mantecato (4,7) 12€



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

Scarpinòcc di Par al burro di malga, salvia di campo e Grana Padano (1,3,7)	13€
Casoncelli alla bergamasca (1,3,7)	13€
Crema di patate con funghi porcini di stagione e soffice di pane allo zafferano (1) 	15€
Gnocchetti di patate, con fonduta di Strachitunt e noci (1,7,8)	14€
Risotto alla milanese con midollo (7,12)	14€
Pasta e fagioli della nonna Lina con fagiolo zolfino del Presidio e patate  (1)	13€

LA GRAN VIVANDA

Strudel "delle Valli" con patate, Branzi, mele e noce moscata servito con crema di taleggio e funghi porcini (1,3,7)	13€
Polenta della bergamasca con fonduta di Formaggi Princìpi delle Orobie (7)	12€
Medaglione di merluzzo in olio cottura con purea di patate e carciofi (4)	17€
Guancia di manzo in cottura cbt con polenta di Mais Spinato di Gandino e cavolfiore fritto (1)	18€
Carrè di agnello laccato con cremoso di patate e sedano rapa (9,12)	20€
Trippa in umido all'antica ricetta	16€





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 (3,8) 7€

Il nostro tiramisù con
savoardi 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€

Torta sbrisolona (1,3,7,8) 6€

Pavlova con crema yogurt al cacao
e castagne (3,7) 6€

Coperto 3€



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 Berlucchi - Guido Berlucchi (Pinot Nero - 24 mesi aff. sui lieviti)	€55,00
Franciacorta docg Extra Brut '61 Berlucchi - Guido Berlucchi (Chardonnay e Pinot Nero - 24 mesi aff. sui lieviti)	€47,00
Spumante Brut Metodo Charmat "Spyra" - Le Corne (Chardonnay 100%)	€39,00
Brut Metodo Classico Terre del Colleoni doc Millesimato "Idylis" (Chardonnay, Pinot grigio e Incrocio Manzoni 6.0.13) - Villa Domizia	€45,00

I NOSTRI VINI

RossoMIMMO 2020 La Casazza 1357 - Imbott. Az. Agr. Iannoni - Stefanini (Umbria) (Sangiovese, Merlot, Cilieggiolo)	€26,00
BiancoMIMMO 2023 La Casazza 1357 - Imbott. Az. Agr. Iannoni - Stefanini (Umbria) (Trebiano Spoletino)	€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
Incrocio Terzi - Villa Domizia	€6,50
Valcalepio rosso doc "Gaudes" - Villa Domizia	€6,00
RossoMIMMO 2020 - La Casazza 1356	€6,00






CARTA DEI VINI

DEL TERRITORIO E DELL'OLTREPÒ PAVESE

I VINI BIANCHI

Moscato Giallo "Flavens" – Az. Agr. La Rovere (Moscato Giallo secco)	€26,00
Valcalepio bianco doc "Gaudes" – Villa Domizia (Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay)	€26,00
Incrocio Manzoni Terre del Colleoni doc – Villa Domizia (Incrocio Manzoni 6.0.13 – da agr. biologica)	€26,00
Pietramatta MISMA – Az. Agr. Pietramatta (Sauvignon Blanc)	€55,00
Pietramatta Rosato – Az. Agr. Pietramatta (Moscato vinificato in rosa secco)	€49,00
Margherita Rosato Oltre Po Pavese bio – Frecciarossa (Pinot nero vinificato in rosa)	€30,00

I VINI ROSSI

Incrocio Terzi Terre del Colleoni doc – Villa Domizia (Incrocio Terzi 100%)	€26,00
Valcalepio rosso doc "Gaudes" – Villa Domizia (Merlot e Cabernet Sauvignon – taglio bordolese)	€26,00
Valcalepio rosso RISERVA doc "Gaudes" – Villa Domizia (Merlot e Cabernet Sauvignon – taglio bordolese)	€31,00
Valcalepio rosso RISERVA doc "Gaudes" – Villa Domizia (Merlot e Cabernet Sauvignon – taglio bordolese) – CL. 37,5	€21,00
Merlot della Bergamasca igp "Vento Fermo" – Le Corne (Merlot – da agricoltura biologica – senza solfiti)	€39,00
Valcalepio Rosso doc Rosso del Lupo – Az. Agr. Tosca (Cabernet Sauvignon e Merlot – Taglio bordolese)	€33,00
Pietramatta SASS – Az. Agr. Pietramatta (Blend di Cabernet Franc, Merlot, e Cabernet Sauvignon)	€55,00
Carillo Oltrepò Pavese bio  – Frecciarossa (Pinot nero)	€30,00



CARTA DEI VINI

I VINI ROSSI

Lagrein Alto Adige doc - Ritterhoff (Lagrein)	€32,00
Valpolicella Ripasso Superiore doc - Az. Agr. Santa Sofia 2022* (Corvina, Corvinone e Rondinella)	€42,00
Valpolicella Ripasso Superiore doc - Az. Agr. Santa Sofia 2022* (Corvina, Corvinone e Rondinella) - CL. 37,5	€24,00
Amarone della Valpolicella Classico docg Az. Agr. Santa Sofia 2021* - (Corvina, Corvinone e Rondinella)	€100,00
Amarone della Valpolicella Classico docg - CL. 37,5 Az. Agr. Santa Sofia 2020* - (Corvina, Corvinone e Rondinella)	€52,00
Barbaresco docg "Vigna Staderi" - Az. Agr. Traversa 2021* (Nebbiolo di Barbaresco)	€90,00
Nebbiolo Langhe doc "Il Ciabot" - Az. Agr. Traversa (Nebbiolo)	€39,00
Barbera d'asti docg Marchesi di Barolo (Barbera)	€28,00
Lambrusco Reggiano frizzante doc - Cà de Medici (Salamina, Montericco e Ancellotto)	€26,00
Offida docg "Leo Roipano" - Cantina dei Colli Ripani (Montepulciano e Cabernet Sauvignon)	€45,00
Chianti 1877 docg - Ruffino (70% Sangiovese - 30% Merlot)	€28,00
Etichetta Blu Montecarlo doc - Tenuta del Buonamico (Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon)	€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
Vivi Vermentino di Toscana igt – Tenuta del Buonamico (<i>Vermentino</i>)	€30,00
AFF Umbria Rosato – Andrea Formilli Fendi (<i>90% Sangiovese – 10% Pinot Nero</i>)	€26,00

I VINI DA DESSERT

Moscato d’Asti docg – Az. Agricola La Trava Bottiglia cl. 75	€28,00
Moscato di Scanzo Passito docg “Passò” La Casazza 1357 – Bottiglia cl. 37,5	€45,00
Moscato di Scanzo Passito docg “Passò” La Casazza 1357 – Bicchiera	€9,00
Moscato giallo passito – “Elisir” Terre del Colleoni doc Azienda Agr. La Rovere – Bicchiera	€7,00





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