



MIMI

**BOTTEGA GASTRONOMICA
BERGAMASCA**



I SAPORI DELLA TRADIZIONE E IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ.

Pane, olio e coperto € 2,50 - 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.

*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.

*Cover charge € 2,50 - Bread cooked in a wood-fired oven, Sicilian extra virgin olive oil.
Where fresh products are unavailable, we may use quality frozen products.*

*1 - gluten; 2 - crustaceans; 3 - eggs and products thereof; 4 - fish;
5 - peanuts and products thereof; 6 - soybeans; 7 - milk and products thereof;
8 - nuts; 9 - celery; 10 - mustard; 11 - sesame seeds; 12 - sulphur dioxide and sulphites;
13 - lupin; 14 - molluscs.*

Since we use various allergens in our preparations and cannot guarantee the absence of cross-contamination during processing, these substances may be present in traces in all products, even if not expressly indicated in the single dishes.



DEGUSTARE E CONDIVIDERE. GLI ANTIPASTI.

TASTE AND SHARE. Starters.

Sformato di verdure di stagione in pasta brisè servito con fonduta di Stracchino all'antica delle Valli Orobiche (1,3,7)

Seasonal vegetable flan in shortcrust pastry served with a traditional Stracchino cheese fondue from the Orobic Valleys

€13

Parmigiana di melanzane della Sig.ra Lina - tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana (con pomodoro, mozzarella, Grana Padano d.o.p. e basilico) (1,7,12)

Signora Lina's baked aubergine - traditional Mrs. Lina recipe with aubergine, cheese and tomato sauce in casserole

€12

Pappa al pomodoro della tradizione con basilico e crostoni di pane caldo (1)

Traditional tomato and bread soup with basil served with warm toasted bread slices

€12

Baccalà mantecato servito con patata al sale in crosta (4)

Creamed cod served with salt crusted potato

€13

Vitello tonnato servito con giardiniera di nostra produzione e crumble di olive e capperi (3,12)

Sliced veal with tuna sauce served with our homemade pickled vegetables and an olive and caper crumble

€15

Tostata di pan brioche artigianale con Taleggio d.o.p. e ragù di coniglio al Marsala (1,3,7,12)

Bruschetta with Taleggio d.o.p. cheese and rabbit ragù with Marsala

€13

I PRODOTTI DEL TERRITORIO. FORMAGGI, SALUMI E POLENTA

LOCAL FOOD. Cured meats, cheeses and polenta

I formaggi dei Presidi Slow Food - Agrì di Valtorta con miele di castagno, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e formaggi di Capra Orobica (7)

Cheeses from Slow Food Presidia - Agrì cheese with chestnut honey, Stracchino cheese and goat cheeses

€13

Selezione di salumi bergamaschi (coppa, pancetta e salame) con giardiniera di nostra produzione (1,7,12)

Selection of local cold cuts (coppa, bacon and salami) with homemade pickled vegetables

€15

Polenta di mais spinato di Gandino con fonduta di Grana Padano d.o.p. al timo e tartufo nero orobico (7,12)

Polenta with Grana Padano d.o.p. fondue flavored with thyme and Orobic black truffle

€16



VIAGGIO IN ITALIA. LA PASTA "PATRIMONIO DELL'UMANITÀ"

A CULINARY JOURNEY THROUGH ITALIAN PASTAS. Every city and region in Italy has its own signature pasta.

Gnocchi all'italiana con pomodoro arrosto montato e crema di burrata (1,3,7)

Italian-style dumplings with roasted tomato and burrata cheese cream

€14

Risotto allo zafferano servito con fonduta di Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e quenelle di ragù di coniglio al Marsala (7,9,12)

Saffron risotto served with a traditional Stracchino cheese fondue from the Orobic Valleys and a quenelle of rabbit ragù with Marsala wine

€15

Fusilli trafilati al bronzo con ragù alla genovese cotto a bassa temperatura (1,9,12)

Fusilli pasta with slow-cooked Genovese-style ragù

€15

Maccheroni trafilati al bronzo alla carbonara (1,3,7,12)

Macaroni with eggs, guanciale, Pecorino cheese and pepper

€13

Lasagne al ragù alla bolognese (1,3,7,12)

Lasagna with meat sauce

€12

LE NOSTRE PASTE RIPIENE

OUR STUFFED PASTAS

Scarpinocc di Parre al burro di malga, salvia e Grana Padano d.o.p. (1,3,7,8,9)

Traditionally homemade ravioli with cheese filling with alpine butter, sage and Grana Padano d.o.p.

€13

"Casoncelli alla bergamasca" con burro di malga, pancetta nostrana e salvia (1,3,7,8,12)

Traditionally homemade ravioli with meat filling served with butter, bacon and sage

€14



DALLA MONTAGNA, DAL CORTILE, DAL MARE. I SECONDI PIATTI
FROM THE MOUNTAIN, FROM THE COURTYARD, FROM THE SEA. Second Courses.

Tortino di triglia dell'Adriatico gratinato al forno con concassè di pomodoro fresco (1,4,7)
Baked Adriatic red mullet tart, gratinated and served with fresh tomato concassé
€16

Manzo all'olio cotto a bassa temperatura con contorno a scelta tra polenta di mais spinato di Gandino, patate arrosto e caponata di verdure * (4,9,12)
Slow-cooked beef in aromatic oil with a side dish of your choice between polenta, roasted potatoes and Sicilian-style sweet and sour vegetable caponata *
€19
* con l'aggiunta di polenta taragna (7) / * with the addition of polenta with local cheeses
€22

Guancia di manzo stracotta nel suo fondo e servita con gremolada fresca e contorno a scelta tra polenta di mais spinato di Gandino, patate arrosto e caponata di verdure * (9,12)
Slow-braised beef cheek in its own jus served with fresh gremolada and a side dish of your choice between polenta, roasted potatoes and Sicilian-style sweet and sour vegetable caponata *
€19
* con l'aggiunta di polenta taragna (7) / * with the addition of polenta with local cheeses
€22

Coniglio in umido cotto a bassa temperatura con olive ed erbe aromatiche e contorno a scelta tra polenta di mais spinato di Gandino, patate arrosto e caponata di verdure * (9,12)
Slow-cooked stewed rabbit with olives and aromatic herbs, served with a side dish of your choice between polenta, roasted potatoes and Sicilian-style sweet and sour vegetable caponata *
€18
* con l'aggiunta di polenta taragna (7) / * with the addition of polenta with local cheeses
€21

Roast beef, il suo fondo, patate arrosto e rucola (9,12)
Roast beef with its jus served with roasted potatoes and arugula
€17



I DOLCI FATTI IN CASA

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

ALL OUR DESSERTS ARE THOUGHTFULLY AND EXPERTLY
CRAFTED IN OUR OWN WORKSHOP LINA FOOD LAB.



Dolce artigianale lievitato di nostra produzione con crema al mascarpone (1,3,7,8)

Homemade leavened cake served with mascarpone cream

€7

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

Tiramisù with homemade ladyfingers biscuits

€7

Cannolo alla siciliana (1,3,7)

Sicilian cannolo

€7

Sbrisolona servita con gelato alle nocciole (1,7,8)

Sbrisolona served with hazelnut ice cream

€7

Torta di nocciole con ganache al cioccolato fondente (3,8)

Hazelnut cake with dark chocolate ganache

€7

Crumble di mele servito con gelato alle nocciole oppure crema al mascarpone (1,3,7,8)

Apple crumble served with hazelnut ice cream or mascarpone cream

€7

Caffè coccole - Caffè pura arabica, crema "tiramisù", piccola biscotteria di Mimì (1,3,7,8)

Pure Arabica coffee, "tiramisù" cream, small homemade biscuits

€7



DALLA TAVOLA A CASA TUA
FROM THE TABLE TO YOUR HOME

**ACQUISTA GLI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI SCEGLIENDOLI DALLA DISPENSA
CON IL 10% DI SCONTO.**

**BUY THE INGREDIENTS OF OUR DISHES BY CHOOSING THEM FROM THE PANTRY
WITH 10% DISCOUNT.**

Giardiniera di Mimmo / *Mimmo's pickled vegetables*

Aceto balsamico degli Angeli / *Balsamic vinegar* - Az. Agr. Tenuta Degli Angeli - Carobbio degli Angeli (BG)

Confetture / *Preserves* - Az. Agr. Della Fara - San Giovanni Bianco (BG)

Galette, grissini e polenta di mais spinato di Gandino / *Barbed corn crackers, breadsticks and polenta*
- Az. Agr. Adriano Galizzi - Leffe (BG)

Olio extravergine di oliva / *Extra virgin olive oil* - IGP Sicilia - Az. Agr. Planeta - Menfi (AG)

Salsa di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto / *Tomato sauce* - Presidio Slow Food - Az. Agr. Univerde
- Brindisi



FORNO MIMMO



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

You can buy the selection of our products at Forno Mimmo, our store in via B. Colleoni 15, near the restaurant Da Mimmo. For you a 10% discount.

FORNO MIMMO

Via B. Colleoni, 15 - 24129 Bergamo

T +39 035 218 535

damimmo@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