



BUON COMPLEANNO MIMMO!
70 ANNI CON LE NOSTRE RICETTE

Menu Pranzo

Le nostre ricette di famiglia sono disponibili nel libro in vendita alla cassa.

ASSAGGI DI MIMMO

Polpette di melanzane e crocchette di patate / Vegetariano (1,3,7) €12

Mozzarella in carrozza di Mimmo con pan brioche fatto in casa servita con fonduta di Taleggio d.o.p. / Vegetariano (1,3,7) €12

Tortino di alici - alici diliscate in tortino gratinato al pomodoro, Grana Padano d.o.p., olio extravergine d'oliva e basilico (1,4) €12

Vitello tonnato servito con giardiniera di nostra produzione (3,4) €12

PRIMI PIATTI

Maccheroni Mimmo - pasta tirata a mano al ferretto con provola, melanzane fritte e ricotta salata / Vegetariano (1,7,12) €14

Parmigiana di melanzane della Signora Lina - tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana / Vegetariano (1,7,12) €14

Spaghetti alle sarde fresche con pinoli, uvetta e finocchietto - tradizionale ricetta di Mimmo (1,4,8,12) €14

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) €14

SECONDI PIATTI

Torta rustica alle erbe, ricotta di bufala, uovo e Formai de Mut d.o.p. / Vegetariano (1,3,7) €14

Coniglio arrosto con pancetta croccante servito con polenta di mais spinato di Gandino (12) €20

Involtini di pesce spada gratinati serviti con salsa di pomodoro, capperi e olive (1,4,7) €20

Frittura classica di calamari e gamberi (1,2,5,14) €20

FORMULA PRANZO (Piatto unico del giorno, coperto incluso) € 18

DOLCI

Panettone di Mimmo servito con crema al mascarpone (1,3,7,8) €6

Tiramisù di Mimmo con savoiardi fatti in casa (1,3,7) €6

Cannolo siciliano di Mimmo (1,3,7,8) €6

I nostri gelati €6

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.



DA 70 ANNI VI SERVIAMO
LA NOSTRA MIGLIORE PIZZA

Le Pizze

LE PIZZE CLASSICHE

Pizza Margherita "Margherita" (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico fresco (1,7) €9

Pizza al Prosciutto Cotto (anno 1956)

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

Pizza al Prosciutto Crudo (anno 1956)

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

Pizza alle Verdure (anno 2000)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e verdure saltate in padella (1,7) €12

LE PIZZE BERGAMASCHE

Pizza al Casoncello (anno 2026)

Burro, salvia, pancetta bergamasca croccante, ripieno dei casoncelli, Grana Padano d.o.p. (1,7,8,12) €12

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

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

Pizza Branzi e Pancetta (anno 1998)

Mozzarella fiordilatte, Branzi e pancetta bergamasca "Mille Sapori" (1,7) €12

Pizza Stracchino e Lardo (anno 2013)

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche / Presidio Slow Food e lardo bergamasco al rosmarino (1,7) €12

Pizza ai Quattro Formaggi (anno 1956)

Mozzarella fiordilatte e selezione di formaggi d.o.p. bergamaschi (1,7) €12

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

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) €12

Pizza D.O.C. Napoli (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) €12

Pizza D.O.C. Mimi® (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p. e parmigiana di melanzane (1,7) €12

Pizza Mimmo (anno 1956)

Salsa di pomodoro alla scarpata, 'nduja di Spilinga, Pecorino Romano d.o.p. e origano (1) €12

Pizza Normanna (anno 2002)

Mozzarella di bufala d.o.p. e fiordilatte, pomodoro ciliegino, melanzane fritte e ricotta salata (1,3,7) €12

Pizza Firenze (anno 2025)

Pomodoro, burrata, mimosa di pecorino al limone e guanciale croccante (1,7) €12

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.



Bergamo Wine Experience

VINI BIANCHI

Moscato Giallo "Flavens" (Moscato Giallo secco) - Az. Agr. La Rovere

€6/calice

€26/bottiglia

Incrocio Manzoni Terre del Colleoni doc (Incrocio Manzoni 6.0.13 - da agr. Biologica) - Villa Domizia

€6/calice

€28/bottiglia

Valcalepio Bianco doc "Gaudes" (Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay) - Villa Domizia

€6/calice

€28/bottiglia

Pinot Grigio "Forte Terra" Bergamasca igrp (Pinot grigio - uve da agricoltura biologica) - Az. Agr. Le Corne

€8/calice

€39/bottiglia

VINI ROSSI

Incrocio Terzi Terre del Colleoni doc (Incrocio Terzi 100%) - Villa Domizia

€6/calice

€28/bottiglia

Valcalepio rosso doc "Gaudes" (Merlot e Cabernet Sauvignon - taglio bordolese) - Villa Domizia

€6/calice

€28/bottiglia

Valcalepio rosso Riserva doc "Gaudes" (Merlot e Cabernet Sauvignon - taglio bordolese) - Villa Domizia

€7/calice

€33/bottiglia

Merlot della Bergamasca igrp "Vento Fermo" (Merlot - da agricoltura bio - senza solfiti) - Az. Agr. Le Corne

€8/calice

€39/bottiglia

VINO SPUMANTE

Spumante Brut Millesimato Idylis Terre del Colleoni doc - Villa Domizia

(Chardonnay, Pinot Grigio e Incrocio Manzoni)

€9/calice

€45/bottiglia