



**BUON COMPLEANNO MIMMO!
70 ANNI CON LE NOSTRE RICETTE**

Menu

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

Insalata caprese con pomodoro cuore di bue e mozzarella di latte di bufala / Vegetariano (7) €12

Tortino di alici - alici diliscate in tortino gratinato al pomodoro, formaggio grattugiato, olio extravergine d'oliva e basilico (1,3,4) €12

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

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi e melone €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 (1,3,7,12) €14

Insalata di pasta tiepida al profumo di aglio con pomodorini, mozzarella e basilico fresco / Vegetariano (1,7) €14

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

Casoncelli alla bergamasca 'Cornolti' con burro, pancetta croccante, salvia e formaggio grattugiato. Ravioli artigianali della tradizione bergamasca ripieni di carne di maiale e manzo (1,3,7,8,12) €14

SECONDI PIATTI

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

Caesar salad - lattuga e insalata verde con polletto, crostini di pane dorati e salsa Caesar (1,3,4,10) €16

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

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

PIATTO UNICO DEL GIORNO (Primo e secondo piatto) € 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 e sorbetti €6

Coperto €3,50

1 - cereali contenenti glutine; 2 - crostacei e derivati; 3 - uova e derivati; 4 - pesce e derivati; 5 - arachidi e derivati; 6 - soia e derivati; 7 - latte e derivati; 8 - frutta a guscio e derivati; 9 - sedano e derivati; 10 - senape e derivati; 11 - semi di sesamo e derivati; 12 - anidride solforosa e solfiti; 13 - lupini e derivati; 14 - molluschi e derivati.



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 18 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 croccante, ripieno dei casoncelli e formaggio grattugiato (1,3,7,8,12) €12

Pizza Taleggio d.o.p. e Salame (anno 1998)
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Taleggio d.o.p. e salame (1,7,12) €12

Pizza Branzi e Pancetta (anno 1998)
Mozzarella fiordilatte, Branzi e pancetta (1,7) €12

Pizza Stracchino e Lardo (anno 2013)
Stracchino e lardo al rosmarino (1,7) €12

Pizza ai Quattro Formaggi (anno 1956)
Mozzarella fiordilatte e selezione di formaggi (1,7) €12

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Pizza Regina Margherita (anno 1994)
Pomodoro, mozzarella di latte di bufala, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,7) €12

Pizza Napoli (anno 1956)
Pomodoro, mozzarella di latte di bufala, basilico fresco, acciughe, olive taggiasche e origano (1,4,7) €12

Pizza Mimi® (anno 1956)
Pomodoro, mozzarella di latte di bufala e parmigiana di melanzane (1,3,7) €12

Pizza Normanna (anno 2002)
Mozzarella di latte di bufala 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 guancialetto croccante (1,7) €12

Coperto €3,50

In mancanza di prodotto fresco potremmo usare un surgelato di qualità.
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.



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.O.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