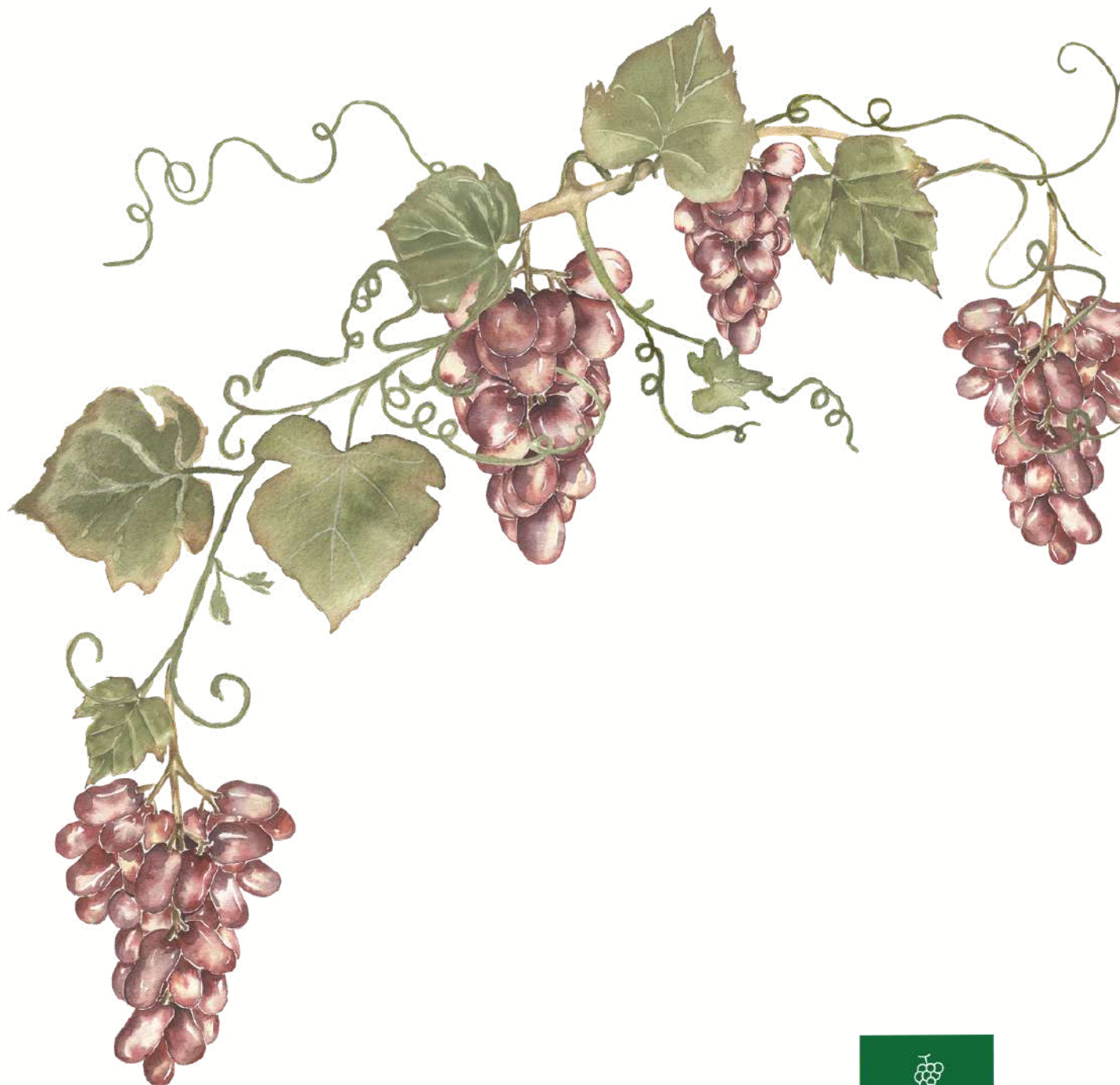


# LA VENDEMMIA

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 fritta 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

Torta Pasqualina dell’alta valle ripiena con Formai de Mut DOP e scarola dei colli, servita con salsa tiepida allo yogurt (1,7)

### 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 (10,12)  8€Crostoni di polenta frita 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) 12€  
*(alternativa vegana con creme di erbe spontanee)*Pan brioche tostato con crema di  
melanzane alle erbe e noci (1,3,7,8) 10€Insalata di patate e olive con iceberg,  
ventresca di tonno, maionese fatta in  
casa 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, coppa, branzi DOP, Stracchino  
all'antica delle Valli Orobiche, Agrì di Valtorta*  (7,12)  
(12€ a persona min 2 persone)Vitello tonnato: magatello di vitello in cottura  
cbt con salsa tonnata e fiori di capperò (3) 15€Arancini di riso:  
al ragù casereccio, alle erbe e fonduta  
di Branzi d'alpeggio (1,7) 14€Frittatina di cicoria e spinaci con  
salsa al miele e senape all'antica (1,3,10,12) 10€Patata al cartoccio al forno a legna  
con baccalà mantecato (4,7) 12€Degustazione dei Formaggi Prìncipi  
delle Orobie e del Presìdio (7) 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€
Linguine al pesto di pistacchi, pomodrini confit e salsa all'aglio nero (1) 	13€
Gnocchetti di patate, con fonduta di Strachitunt e noci (1,7,8)	14€
Risotto al basilico con fonduta di Parmigiano e salmerino alpino affumicato (4,7)	16€
Farro e avena in insalata con fagioli cannellini, lenticchie e verdure dell'orto (1,7,8) 	13€

## LA GRAN VIVANDA

Torta Pasqualina dell'alta valle ripiena con Formai de Mut DOP e scarola dei colli, servita con salsa tiepida allo yogurt (1,7)	14€
Polenta della bergamasca con fonduta di Formaggi Principi delle Orobie (7)	13€
Carpaccio di controfiletto di manzo con salsa aioli e patate in doppia cottura	22€
Coniglio nostrano in umido con olive taggiasche (9,12)	20€
Tentacolo di piovra scottato su crema di fagioli cannellini e cipolla rossa arrostita (4,12)	18€
Trota in carpione (4,9,12)	16€





## MENU ALLA CARTA

### PER CONCLUDERE

I dolci fatti in casa

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 savoiardi fatti in casa (1,3,7)	7€
Panettone al burro di Normandia servito con crema al mascarpone (1,3,6,7)	7€
Torta tenerina al cioccolato (1,3,6)	7€
Torta sbrisolona (1,3,7,8)	6€
Meringa alla panna con fragole (3,7)	6€
I nostri gelati e sorbetti (per allergeni chiedere al personale di sala)	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 (Pinot Nero - 24 mesi aff. sui lieviti)	€49,00
Branciacorta docg Brut '61 Extra Brut Berlucchi (Chardonnay e Pinot Nero - 24 mesi aff. sui lieviti)	€45,00 cl.37,5 €25,00
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 (Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo)	€26,00
BiancoMIMMO 2023 La Casazza 1357 - Imbott. Az. Agr. Iannoni - Stefanini (Trebiano Spoletino)	€26,00

## I VINI AL CALICE

Brut Metodo Classico Terre del Colleoni doc Mill. "Idylis"	€7,00
Spumante Brut Metodo Charmat "Spyra"- Le Corne	€6,00
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
Etichetta Blu Montecarlo doc - Tenuta del Buonamico	€6,00






## CARTA DEI VINI

## BERGAMO WINE EXPERIENCE

## I VINI BIANCHI

Moscato Giallo "Flavens" - Az. Agr. La Rovere ( <i>Moscato Giallo secco</i> )	€26,00
Valcalepio bianco doc "Gaudes" - Villa Domizia ( <i>Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay</i> )	€26,00
Incrocio Manzoni Terre del Colleoni doc - Villa Domizia ( <i>Incrocio Manzoni 6.0.13 - da agr. biologica</i> )	€26,00
Pietramatta MISMA - Az. Agr. Pietramatta ( <i>Sauvignon Blanc</i> )	€55,00
Pietramatta Rosato - Az. Agr. Pietramatta ( <i>Moscato vinificato in rosa secco</i> )	€49,00
Col di Frà Rosato Bergamasca igt bio - Az. Agr. Tosca ( <i>Moscato di Scanzo e Merlot vinificati in rosa</i> )	€30,00

## I VINI ROSSI

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

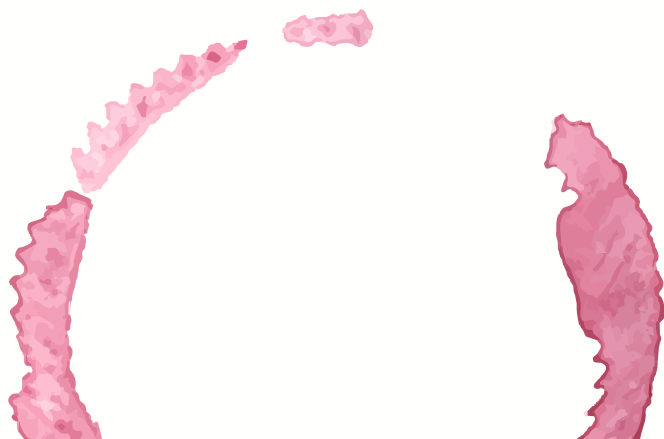


## CARTA DEI VINI

## I VINI ROSSI

Lagrein Alto Adige doc - Ritterhoff (Lagrein)		€32,00
Valpolicella Ripasso Superiore doc - Az. Agr. Santa Sofia (Corvina, Corvinone e Rondinella)	cl. 75	€42,00
	cl. 37,5	€24,00
Amarone della Valpolicella Classico docg Az. Agr. Santa Sofia (Corvina, Corvinone e Rondinella)	cl. 75	€100,00
	cl. 37,5	€52,00
Blau&Blau - Vinnaioli Jermann (Franconia e Pinot nero)		€39,00
Barbaresco docg "Vigna Staderi" - Az. Agr. Traversa 2021* (Nebbiolo di Barbaresco)		€90,00
Nebbiolo d'Alba doc "I Lioni" - Az. Agr. Deltetto (Nebbiolo)		€39,00
Barbera d'Alba docg "Bramè" Az. Agr. Deltetto (Barbera)		€28,00
Lambrusco Reggiano frizzante doc - Cà de Medici (Salamina, Montericco e Ancellotto)		€26,00
Etichetta Blu Montecarlo doc - Tenuta del Buonamico (Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon)		€30,00
Chianti 1877 docg - Ruffino (70% Sangiovese - 30% Merlot)		€28,00
Offida docg "Leo Ripano" - Cantina dei Colli Ripani (Montepulciano e Cabernet Sauvignon)		€45,00

\*chiedere al personale di sala per eventuali diverse annate sopraccitate





## 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
Roero Arneis "daivej" doc - Az. Agr. Deltetto ( <i>Arneis</i> )	€28,00
Offida docg Pecorino "Mercantino" - Cantina dei Colli Ripani ( <i>Pecorino</i> )	€32,00
Fontebianca - Casale Vagli ( <i>Trebbiano d'Abruzzo</i> )	€28,00
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

C +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

Via della Fara 17, 24129

Città Alta - Bergamo

T +39 035 0512 056

C +39 338 621 8681

lavendemia@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

commerciale@linafoodlab.it



## DA MIMMO CATERING

Via Galimberti 1/B

24124 - Bergamo

T +39 335 17 14 833

C +39 351 329 9532

cateringdamimmo@damimmoelina.com