



DA MIMMO

DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO
IN CITTÀ ALTA



PER INIZIARE

DEGUSTAZIONE DI ASSAGGI DELLA CUCINA DI MIMMO
DA CONDIVIDERE.

"PER FAR DA MANGIARE A QUALCUNO, DEVI PROPRIO VOLERGLI BENE."

(MARIO DONIZETTI, PITTORE)

*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.*

*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.*

Coperto €3,50.

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



ASSAGGI DI MIMMO

Hummus di ceci con olio extravergine di oliva e nocciole servito con focaccia ad alta idratazione / Vegano (1,5,8,11)
€15

Insalata russa Levante - con insalata iceberg, patate, olive taggiasche, tonno e peperoni arrostiti (3,4,12)
€15

Burrata servita con filetti di acciuga del mar Cantabrico e focaccia ruota barese (1,4,7)
€15

Carpaccio di ricciola con sale di Maldon, olio extravergine di oliva e lime (4)
€16

Focaccia bergamasca con mais spinato di Gandino, Taleggio d.o.p., salame e salvia frita (1,7,12)
€16

Mozzarella in carrozza di Mimmo con pan brioche fatto in casa servita con fonduta di Taleggio d.o.p. / Vegetariano (1,3,7)
€15

Gli arancini di Mimmo: al Taleggio d.o.p. ed erbe e al ragù e besciamella (1,3,7,9,12)
€18

Controfiletto al punto rosa con patate arrosto e maionese al pomodoro (3)
€17

Tortino di alici - alici diliscate in tortino gratinato al pomodoro, formaggio grattugiato, olio extravergine d'oliva e basilico (1,3,4)
€16

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Formai de Mut dell'alta Valle Brembana, Taleggio d.o.p., Strachitunt, Agri di Valtorta / Presidio Slow Food, stracchino e formaggio di capra serviti con focaccia ad alta idratazione e composta di fragole (1,7,12)
€20

BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI E CITTÀ CREATIVA UNESCO PER L'ARTE CASEARIA: Bergamo è l'unica provincia italiana ed europea con ben 9 d.o.p. casearie e 7 formaggi Principi delle Orobie di cui 4 presidi Slow Food. Nessun altro territorio così circoscritto ha dato vita a una tale varietà di forme, stagionature e tipologie di formaggi.



I MENU DEGUSTAZIONE

“STORIE E RICETTE DI UNA FAMIGLIA ITALIANA”

MENU MIMMO 70° ANNIVERSARIO

Storia delle ricette di famiglia dal 1956.

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA



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

oppure



Linguine al bronzo Barilla al pesce spada, pomodoro, olive e capperi con gratinata di pane alle acciughe - tradizionale ricetta di Mimmo (1,2,3,4,9,12)

SECONDO PIATTO A SCELTA TRA

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

oppure

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

DOLCE

Sorbetto gelato al limone e basilico

€44,50 bevande escluse

INVOLTINI DI PESCE SPADA - IL RACCONTO

Nella sua migrazione, tra maggio e agosto, il pesce spada percorre spedito le acque dello Stretto di Messina dove, sin dall'antichità, se ne pratica la "caccia". Una lotta tra uomo e pesce fatta di sacrificio, esperienza e strategia.

Non è un caso se una delle canzoni che più emozionavano Mimmo era *U pisci spada* cantata da Domenico Modugno, il suo cantante preferito. Una storia d'amore e di fatica vissuta tra quelle acque che lui amava tanto.

Fiero combattente, il pesce spada ha una carne talmente tenera e prelibata che, da sempre, rappresenta uno degli ingredienti più utilizzati nella cucina siciliana.

QUESTA RICETTA DI FAMIGLIA È RACCOLTA NEL NOSTRO LIBRO DISPONIBILE IN CASSA.



MENU VEGETARIANO 70° ANNIVERSARIO

Storia delle ricette di famiglia dal 1956.

ANTIPASTO A SCELTA TRA

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

oppure

Parmigiana di melanzane della Signora Lina / Vegetariano

Tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana - con pomodoro, mozzarella, formaggio grattugiato, olio extravergine d'oliva e basilico (1,3,7,12)

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA

Maccheroni Mimmo / Vegetariano

Pasta tirata a mano al ferretto con pomodoro, provola, melanzane fritte e ricotta salata - tradizionale ricetta di Mimmo (1,7,12)

oppure



Spaghetti al bronzo Barilla alla scarpara / Vegano

Spaghetti con salsa di pomodoro, aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino e origano - tradizionale ricetta di Mimmo (1)

DOLCE

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

€42,50 bevande escluse

POLPETTE DI MELANZANE - IL RACCONTO

Da sempre la cucina contadina è prevalentemente vegetariana. La carne era per i ricchi e i contadini si dovevano ingegnare per variare e rendere sempre appetitosi i prodotti della terra. Così la capacità di fare polpette con qualsiasi verdura si acquisiva fin da piccoli.

Un giorno Lina, nostra madre, portò in tavola queste polpette di melanzane. A noi parvero una deliziosa novità e la adottammo immediatamente come portata imprescindibile dei nostri pasti.

QUESTA RICETTA DI FAMIGLIA È RACCOLTA NEL NOSTRO LIBRO DISPONIBILE IN CASSA.



DA MIMMO 1956

"IL MENU ALLA CARTA DI MIMMO"

IL NOSTRO LIBRO DI RICETTE È DISPONIBILE ALLA CASSA
AL PREZZO DI €15.

PRIMI PIATTI

Maccheroni Mimmo / Vegetariano

Pasta tirata a mano al ferretto con pomodoro, provola, melanzane fritte e ricotta salata - tradizionale ricetta di Mimmo (1,7,12)

€18



Paccheri al bronzo Barilla con salsa di pomodori arrostiti e basilico fresco /

Vegano - tradizionale ricetta di Mimmo (1)

€17



Spaghetti al bronzo Barilla alla scarpata / Vegano

Spaghetti con salsa di pomodoro, aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino e origano - tradizionale ricetta di Mimmo (1)

€17

Risotto alla pescatora con bisque di crostacei, calamari, seppie, mazzancolle, cozze e gamberi rossi (2,4,9,12,14)

€23/persona (minimo 2 persone)



Linguine al bronzo Barilla al pesce spada, pomodoro, olive e capperi con gratinata di pane alle acciughe - tradizionale ricetta di Mimmo (1,2,3,4,9,12)

€19



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

€17

Casoncelli alla bergamasca 'Cornolti' con burro, pancetta croccante, salvia e formaggio grattugiato / Piatto della tradizione bergamasca

Ravioli artigianali ripieni di carne di maiale e manzo (1,3,7,8,12)

€17



SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane della Signora Lina / Vegetariano

Tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana - con pomodoro, mozzarella, formaggio grattugiato, olio extravergine d'oliva e basilico (1,3,7,12)

€17

Pescato del giorno per 1, 2 o 3 persone servito con verdure di stagione - chiedere al personale di sala per disponibilità e modalità di cottura (4)

€30/persona

Frittura di paranza del mar Adriatico* - calamaro, latterino, triglia*, gamberi rosa, alici e sarde* (1,2,4,5,14)

€27

Tentacolo di piovra su crema di bietola con pomodorini confit e olive taggiasche servito con focaccia sardenaira (1,4,14)

€25

Costoletta alla milanese cotta a bassa temperatura (cottura rosa) servita con pomodorini e basilico - circa 400 g (1,3)

€40

Entrecôte di manzo al timo servita con patate al forno - taglio Ribeye ricavato dal cuore della costata

€28

Coniglio arrosto con pancetta croccante servito con polenta di mais spinato di

Gandino / Piatto della tradizione bergamasca (12)

€25



PRIMA DELLA PIZZA

DEGUSTAZIONE DI ASSAGGI DELLA CUCINA DI MIMMO
DA CONDIVIDERE.



ASSAGGI DI MIMMO

Hummus di ceci con olio extravergine di oliva e nocciole servito con focaccia ad alta idratazione / Vegano (1,5,8,11)
€15

Insalata russa Levante - con insalata iceberg, patate, olive taggiasche, tonno e peperoni arrostiti (3,4,12)
€15

Burrata servita con filetti di acciuga del mar Cantabrico e focaccia ruota barese (1,4,7)
€15

Carpaccio di ricciola con sale di Maldon, olio extravergine di oliva e lime (4)
€16

Focaccia bergamasca con mais spinato di Gandino, Taleggio d.o.p., salame e salvia frita (1,7,12)
€16

Mozzarella in carrozza di Mimmo con pan brioche fatto in casa servita con fonduta di Taleggio d.o.p. / Vegetariano (1,3,7)
€15

Gli arancini di Mimmo: al Taleggio d.o.p. ed erbe e al ragù e besciamella (1,3,7,9,12)
€18

Controfiletto al punto rosa con patate arrosto e maionese al pomodoro (3)
€17

Tortino di alici - alici diliscate in tortino gratinato al pomodoro, formaggio grattugiato, olio extravergine d'oliva e basilico (1,3,4)
€16

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Formai de Mut dell'alta Valle Brembana, Taleggio d.o.p., Strachitunt, Agri di Valtorta / Presidio Slow Food, stracchino e formaggio di capra serviti con focaccia ad alta idratazione e composta di fragole (1,7,12)
€20

BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI E CITTÀ CREATIVA UNESCO PER L'ARTE CASEARIA: Bergamo è l'unica provincia italiana ed europea con ben 9 d.o.p. casearie e 7 formaggi Principi delle Orobie di cui 4 presidi Slow Food. Nessun altro territorio così circoscritto ha dato vita a una tale varietà di forme, stagionature e tipologie di formaggi.



LA PIZZA

DAL 2020 LA NOSTRA PIZZA È NELLA CLASSIFICA DELLE
MIGLIORI AL MONDO SECONDO LA GUIDA 50 TOP PIZZA.

Il nostro impasto è più digeribile grazie alla lunga maturazione, alla biga, al lievito madre e alla forte idratazione.

CHIEDIAMO LA CORTESIA DI NON APPORTARE VARIAZIONI AGLI INGREDIENTI DELLA PIZZA SCELTA.

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

Doppia farcitura €1,50.

Aggiunta di mozzarella di latte di bufala €2 - Mozzarella di latte bufala senza lattosio €1,50.



LE PIZZE MIMMO

Pizza più alta e più morbida, come da tradizione.

Pizza Mimmo Regina Margherita (anno 1994)

Pomodoro, mozzarella di latte di bufala, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,7)

€15

Pizza Mimmo Burrata (anno 2002)

Pomodoro, burratina, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,7)

€15

Pizza Mimmo al Pesce Spada (anno 1956)

Pomodoro, pesce spada, pomodoro ciliegino, olive taggiasche e capperi con gratinata di pane alle acciughe (1,4,9,12)

€15

Pizza Mimmo Sant'Antonio Abate (anno 2024)

Pomodoro, salsiccia, peperoncino e provola (1,7,12)

€15

Calzone Mimmo (anno 2006, grazie a Sergio Mecca)

Pomodoro, mozzarella di latte di bufala, pomodoro ciliegino, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,7)

€15

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Le nostre pizze cult.

Pizza Mimi® (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella di latte di bufala e parmigiana di melanzane (1,3,7)

€15

Pizza Massimo (anno 1997)

Mozzarella di latte di bufala e fiordilatte, pomodoro ciliegino, rucola e formaggio a scaglie (1,7)

€15

Pizza alla 'Nduja (anno 2002)

Pomodoro, mozzarella di latte di bufala e fiordilatte e salsa piccante alla 'nduja (1,7)

€15

Pizza Normanna (anno 2002)

Mozzarella di latte di bufala e fiordilatte, pomodoro ciliegino, melanzane fritte e ricotta salata (1,3,7)

€15

Pizza Magna Graecia (anno 2019)

Pomodoro, salsa piccante alla 'nduja, cipolla, pomodori saltati e olive nere (1,12)

€15

Pizza Federico II (anno 2020)

Focaccia alla maniera della Corte Sveva con pecorino a fette, cipolla rossa, erbe aromatiche, pepe nero e miele (1,7)

€15



LE PIZZE BERGAMASCHE

Le pizze amiche del territorio.

Pizza al Casoncello (anno 2026)

Burro, salvia, pancetta croccante, ripieno dei casoncelli e formaggio grattugiato (1,3,7,8,12)

€15

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

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

€15

Pizza Branzi e Pancetta (anno 1998)

Mozzarella fiordilatte, Branzi e pancetta (1,7)

€15

Pizza Stracchino e Lardo (anno 2013)

Stracchino e lardo al rosmarino (1,7)

€15

Abbinamento consigliato: Chinotto Lurisia / Presidio Slow Food €4

Pizza ai Quattro Formaggi (anno 1956)

Mozzarella fiordilatte e selezione di formaggi (1,7)

€15

BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI E CITTÀ CREATIVA UNESCO PER L'ARTE

CASEARIA: Bergamo è l'unica provincia italiana ed europea con ben 9 d.o.p. casearie e 7 formaggi

Principi delle Orobie di cui 4 presidi Slow Food. Nessun altro territorio così circoscritto ha dato vita a una tale varietà di forme, stagionature e tipologie di formaggi.

LE PIZZE CITTÀ D'ITALIA

Pizza Venezia (anno 2026 - ispirata ai cicchetti veneziani)

Mozzarella fiordilatte, baccalà mantecato alla veneziana, cipolla e prezzemolo (1,4,7,12)

€17

Pizza Firenze (anno 2025)

Pomodoro, burrata, mimosa di pecorino al limone e guancialetto croccante (1,7)

€17

Pizza Napoli (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella di latte di bufala, basilico fresco, acciughe, olive taggiasche e origano (1,4,7)

€15

Pizza Genova (anno 2024)

Salsa di pomodoro datterino, pomodorini confit, tonno, basilico fresco e scorza di lime (1,4)

€15



LE PIZZE CLASSICHE

Pizza Margherita "Margherita" (anno 1956)

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

€10

Pizza al Prosciutto Cotto (anno 1956)

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

€14

Pizza al Prosciutto Crudo (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi (1,7,12)

€14

Pizza alle Verdure (anno 2000)

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

€14



LA PIZZA DI STAGIONE SCELTA DA VOI

Creata da Capelli Francesca, vincitrice del nostro concorso social.

Pizza Estate Serena 2026

Mozzarella fiordilatte, ricotta, pancetta croccante e fiori di zucca (1,7)

€16

E LA PROSSIMA PIZZA DI STAGIONE? LA SCEGLI TU!

SEGUI LE NOSTRE PAGINE SOCIAL E PARTECIPA AL PROSSIMO CONTEST.



I DOLCI FATTI IN CASA

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



Crostata di Mimmo con confettura di albicocche di Costigliole e frutta fresca (1,3,7)
€8

Abbinamento consigliato: Moscato d'Asti - La Trava €6

Tiramisù di Mimmo con savoiardi fatti in casa (1,3,7)
€8

Abbinamento consigliato: Rum - Zacapa €15

Millefoglie alla crema pasticcera guarnita con frutta fresca (1,3,7)
€8

Abbinamento consigliato: Zibibbo - Cantine Amato €5

Torta di nocciole servita con gelato al fiordilatte con crumble di cioccolato fondente (1,3,7,8)
€8

Abbinamento consigliato: Ron Dominicano Dorado - Barceló €8

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

Abbinamento consigliato: Passito di Pantelleria - Martinez €11

Crumble tiepido di mele e uvetta servito con gelato alla nocciola (1,7,8)
€8

Abbinamento consigliato: Moscato di Scanzo Passito Serafino - Il Cipresso €9

Pavlova (meringa) con mousse di yogurt e frutta fresca (3,7)
€8

Abbinamento consigliato: Malvasia - Cantine Amato €5

Caffè coccole - Caffè Caravaggio pura arabica servito con biscotti di pasta frolla di Mimmo, nei gusti caffè, cacao e limone, accompagnati da crema al mascarpone (1,3,7)
€8

LE NOSTRE CREME GELATO A BASE LATTE

Al fiordilatte con crumble di cioccolato fondente (1,7,8)
€8

Alla nocciola (7,8)
€8

Al pistacchio (7,8)
€8

I NOSTRI SORBETTI GELATO A BASE ACQUA

Al limone e basilico
€8

Al caffè con panna montata (7)
€8



FORNO MIMMO



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

FORNO MIMMO

Via B. Colleoni, 15 - 24129 Bergamo

T +39 035 218 535

damimmo@damimmoelina.com

www.damimmoelina.com



LOCANDA MIMMO

ROOMS APARTMENTS SUITES



LA NOSTRA LOCANDA SI TROVA NELLA CASAZZA, UN PALAZZO STORICO DI CITTÀ ALTA COSTRUITO NEL 1357 DAI SUARDI, NOBILE FAMIGLIA BERGAMASCA DELLA FAZIONE Ghibellina, E UN TEMPO SEDE DEL SERVIZIO POSTALE DELLA SERENISSIMA. SOGGIORNARE IN QUESTO LUOGO È ABITARE LA STORIA.

LOCANDA MIMMO

Via B. Colleoni, 17 - 24129 Bergamo

T +39 366 419 1817

locandamimmo@damimmoelina.com

www.damimmoelina.com