



MIMI

BOTTEGA GASTRONOMICA
BERGAMASCA



I SAPORI DELLA TRADIZIONE E IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ.

Coperto € 2,50.

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

*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.*

Cover charge € 2,50.

Where fresh products are unavailable, we may use quality frozen products.

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

*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.*



PROPOSTE ESTIVE SUMMER PROPOSALS

Insalatona milanese - roast beef, rucola fresca, formaggio a scaglie, patate al forno e salsa senapata (7,9,10,12)

Milanese salad - roast beef, fresh rocket/arugula, shaved cheese, roasted potatoes and mustard sauce

€14

Insalata al salmone - salmone marinato, avocado, cetrioli, yogurt alle erbe e pane tostato (1,4,7)

Salmon salad - marinated salmon, avocado, cucumber, herb yogurt and toasted bread

€14

Insalata caprese - pomodoro cuore di bue, mozzarella di latte di bufala, olio extravergine di oliva e basilico fresco (7)

Caprese salad - beefsteak tomato, buffalo milk mozzarella, extra virgin olive oil and fresh basil

€13



DEGUSTARE E CONDIVIDERE. GLI ANTIPASTI.

TASTE AND SHARE. Starters.

Sformato di verdure di stagione in pasta brisè servito con fonduta di stracchino (1,3,7)

Seasonal vegetable flan in shortcrust pastry served with stracchino cheese fondue

€13

Parmigiana di melanzane della Sig.ra Lina - tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana (con pomodoro, mozzarella, formaggio grattugiato e basilico) (1,3,7,12)

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 (3,4,12)

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.

Degustazione di formaggi - Agrì di Valtorta, stracchino e formaggi di capra (7)

Cheese tasting - Agrì cheese, stracchino cheese and goat cheeses

€13

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

Cured meats tasting (coppa, bacon and salami) with homemade pickled vegetables

€15

Polenta di mais spinato di Gandino con fonduta di formaggio al timo e tartufo nero (3,7,12)

Polenta with cheese fondue flavored with thyme and 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 e quenelle di ragù di coniglio al Marsala (7,9,12)

Saffron risotto served with stracchino cheese fondue and a quenelle of rabbit ragù with Marsala wine

€15

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

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 con burro, salvia e formaggio grattugiato (1,3,7,8,9)

Traditionally homemade ravioli with cheese filling with butter, sage and grated cheese

€13

"Casoncelli alla bergamasca" con burro, pancetta croccante, salvia e formaggio grattugiato (1,3,7,8,12)

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

€14



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

Piovra arrostita su insalata di ceci, concassé di pomodoro fresco e maionese con il suo fondo di cottura (3,4)

Roasted octopus on chickpea salad, fresh tomato concassé and house-made octopus jus mayonnaise
€20

Tartare di manzo battuta al coltello, capperi, acciughe e maionese senapata (3,4,10,12)

Knife-cut beef tartare, capers, anchovies and mustard mayonnaise
€20

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 alla ligure cotto a bassa temperatura con olive ed erbe aromatiche e contorno a scelta tra polenta di mais spinato di Gandino e patate arrosto * (9,12)

Ligurian-style rabbit, slow-cooked with olives and aromatic herbs, served with a side dish of your choice between polenta and roasted potatoes *

€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.

Homemade Desserts.

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 al fiordilatte (1,7,8)

Sbrisolona served with fiordilatte 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 al fiordilatte oppure crema al mascarpone (1,3,7,8)

Apple crumble served with fiordilatte 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

Sorbetto al limone e basilico

Lemon and basil sorbet

€7

Affogato al caffè - Gelato al fiordilatte e caffè espresso (7)

Fiordilatte ice cream with espresso coffee

€6



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



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.

Our Locanda is situated in the "Casazza", a historic building in the upper town built in 1357 by the Suardi, a noble family from Bergamo, and once home to the postal service of the Republic of Venice. Staying in this place is living history.

LOCANDA MIMMO

Via B. Colleoni, 17 - 24129 Bergamo

T +39 366 419 1817

locandamimmo@damimmoelina.com

www.damimmoelina.com