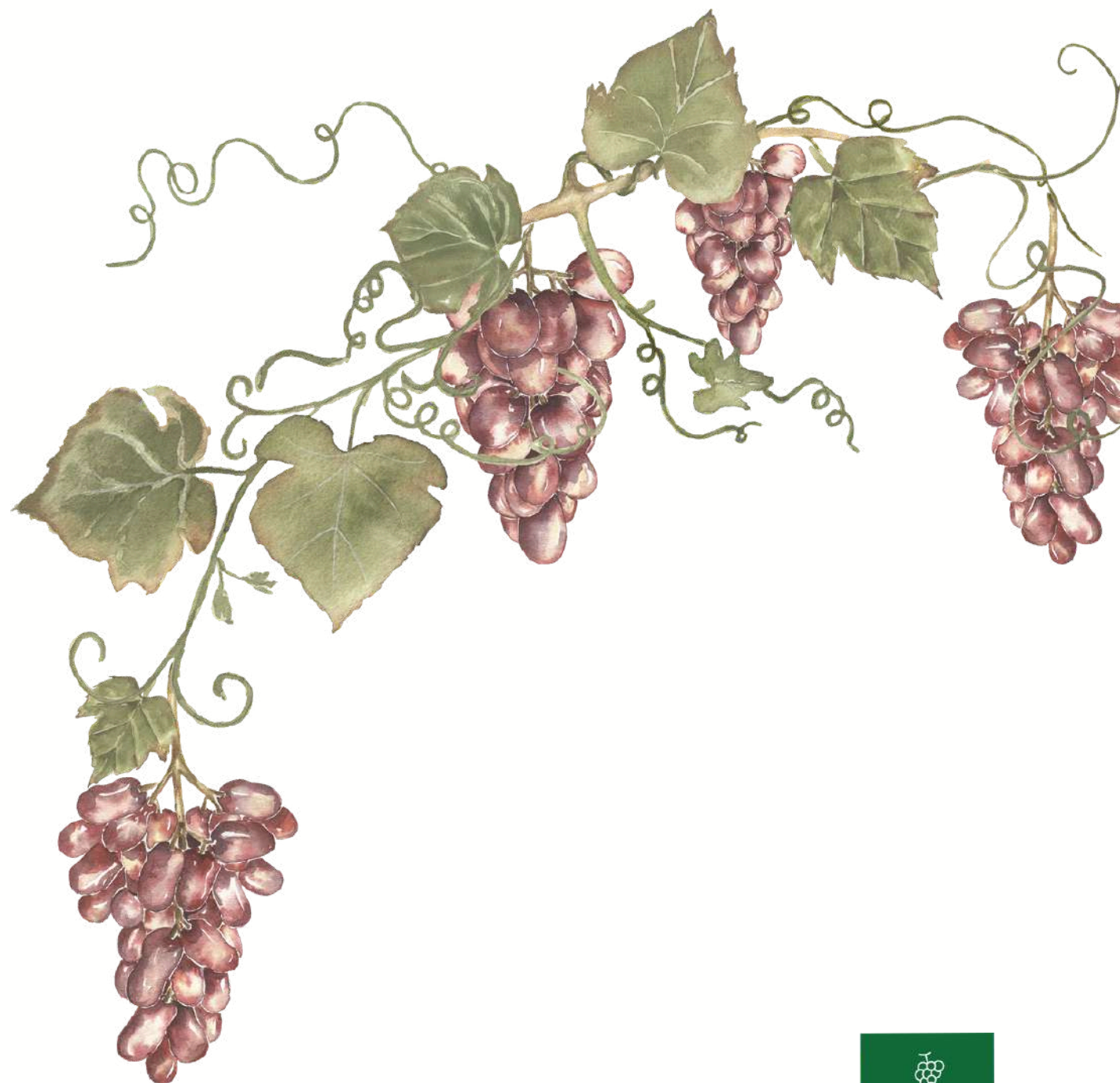


LA VENDEMMIA

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 frita con fonduta di Stracchino all’antica delle Valli Orobiche (7)

(alternativa vegana)



con creme di erbe spontanee

Latteria sociale di Valtorta



Azienda agricola Della Fara San Giovanni Bianco (Bg)

Primo Piatto

Scarpinòcc “del Cornolti” al burro versato, salvia e formaggio vaccino a pasta dura (1,3,7)

Secondo Piatto

Formai de Mut: formaggio Dop d’alpeggio dell’Alta Val Brembana



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 di Stracchino

Latteria sociale di Valtorta

all'antica delle Valli Orobiche  (7)

9€

(alternativa vegana  con creme di erbe spontanee)

Azienda agricola Della Fara
San Giovanni Bianco (Bg)

Frittatina di cicoria e spinaci con salsa

al miele e senape all'antica (1,3,7,10,12)

12€

Pan brioche tostato con crema di

melanzane alle erbe e noci (1,3,7,8)

(alternativa vegana  su crostino del nostro pane)

10€

Insalata *La Vendemmia* con patate e olive,

insalata iceberg, ventresca di tonno,

maionese fatta in casa e peperoni arrostiti (3,4,10,12)

10€

PER COMINCIARE

Tagliere *La Vendemmia* (7,12)

12€

Salame nostrano, prosciutto crudo, coppa, branzi DOP, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, Agrì di Valtorta 

(12€ a persona, min. 2 persone)

Sformato di zucca e borragine su fonduta di

Latteria sociale di Valtorta

Grana Padano  e crumble di Agrì di Valtorta (7)

13€

Arancini di riso:

al ragù casereccio, alle erbe e fonduta

di Branzi dop delle nostre Valli (1,7)

15€

Focaccia bergamasca con farina di mais e

Taleggio, servita con pancetta e salvia frita (1,7)

13€

Patata al cartoccio al forno a legna

con baccalà mantecato (4,7)

12€

Degustazione dei Formaggi Principi

delle Orobiche e del Presidio  (7)

15€

(per i quali Bergamo è Città Creativa UNESCO per l'arte Casearia)





MENU ALLA CARTA

ZUPPE, PASTE E MINESTRE

Scarpinòcc artigianali al burro versato,
salvia e Grana Padano (1,3,7)

13€

Cornolti 1938 pastificio artigianale

Casoncelli "del Cornolti" alla bergamasca (1,3,7)

14€

Linguine al pesto di pistacchi,
pomodorini confit e salsa all'aglio nero (1,8)

13€

Gnocchetti di patate, con fonduta
di Strachitunt e noci (1,7,8)

Antico formaggio erborinato
DOP a latte intero

14€

Risotto alla crema di gorgonzola con
bacche di sambuco e polvere di cacao (7)

14€

Vellutata di zucca con carote croccanti alle
erbette e gelatina di sambuco

12€

LA GRAN VIVANDA

Formai de Mut: formaggio Dop
d'alpeggio dell'Alta Val
Brembana

Torta Pasqualina dell'alta valle ripiena con
Formai de Mut dop e scarola, servita
con salsa tiepida allo yogurt (1,7)

14€

Polenta di Mais Spinato di Gandino con fonduta di
Formaggi delle Orobie e funghi porcini (7)

16€

Ossobuco in casseruola con gremolada di
verdure e polentina bergamasca (9,12)

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)

20€

Medaglione di merluzzo in cottura cbt con
scarola saltata e patate rosolate al burro (4,7,12)

18€

Pane fatto in casa





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
savoardi 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€

Liquore consigliato: Liquore al Melone di Calvenzano  6€ bicch.

Crème caramel (3,7) 7€

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.



I Presìdi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

* **L'Arca del Gusto** è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.



CARTA DEI VINI

LE BOLLICINE

Franciacorta docg Brut '61 Extra Brut Berlucchi (Chardonnay e Pinot Nero - 24 mesi aff. sui lieviti)	€45,00 cl.37,5 €25,00
Franciacorta docg '61 Rosè Brut Berlucchi (Pinot Nero - 24mesi aff. sui lieviti)	€49,00
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



Dal 2009 il nostro progetto con
l'enologo Tiziano Vistalli

RossoMIMMO 2020 La Casazza 1357 - Imbott. Az. Agr. Iannoni - Stefanini (Sangiovese, Merlot, Cilieggiolo)	€26,00
BiancoMIMMO 2024 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"	€8,00
Spumante Brut Metodo Charmat "Spyra"- Le Corne	€7,00
Moscato Giallo "Flavens" - Az. Agr. La Rovere	€6,00
Valcalepio bianco doc "Gaudes" - Villa Domizia	€6,00
BiancoMIMMO 2024 - 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





CARTA DEI VINI

BERGAMO WINE EXPERIENCE

I VINI BIANCHI

Moscato Giallo "Flavens" – Az. Agr. La Rovere (Moscato Giallo secco)	€26,00
Valcalepio bianco doc "Gaudes" – Villa Domizia (Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay)	€26,00
Incrocio Manzoni Terre del Colleoni doc – Villa Domizia  (Incrocio Manzoni 6.0.13 – da agr. biologica)	€26,00
L'Oro del Diavolo igp della bergamasca – Tenuta Casa Virginia (Chardonnay e Pinot Grigio)	€28,00
Il Bosco Vecchio – Tenuta Casa Virginia (Solaris – vitigno Piwi) 	€29,00
Piwi: Vitigni resistenti alle malattie fungine	
Sauvignon Blanc Bergamasca igt – Tellurit (Sauvignon blanc 100% maturato in legno)	€28,00
Amnis Rosato Bergamasca igt – Az. Agr. Valba (Rebo vinificato in rosa) 	€28,00
Rebo: Varietà ottenuta da incrocio dei vitigni Merlot e Teroldego	

I VINI ROSSI

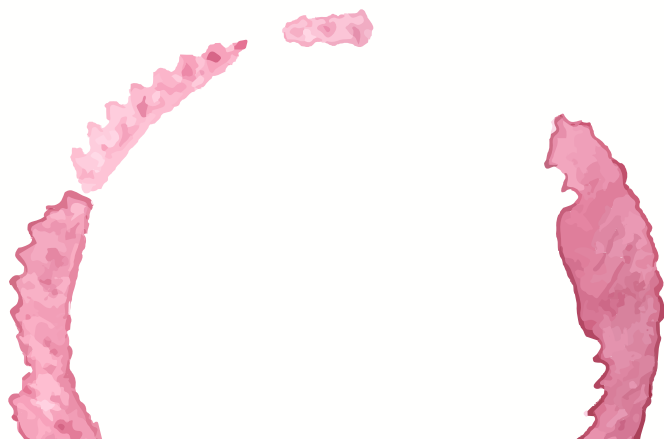
Incrocio Terzi Terre del Colleoni doc – Villa Domizia  (Incrocio Terzi 100%)	€26,00
Valcalepio rosso doc "Gaudes" – Villa Domizia  (Merlot e Cabernet Sauvignon – taglio bordolese)	€26,00
Valcalepio rosso RISERVA doc "Gaudes" – Villa Domizia (Merlot e Cabernet Sauvignon – taglio bordolese) 	€33,00
Medaglia d'oro 2024 - Concours Mondial de Bruxelles	
Valcalepio rosso RISERVA doc "Gaudes" – Villa Domizia Merlot e Cabernet Sauvignon – taglio bordolese) – CL. 37,5	€21,00
Cùt Rosso Bergamasca igt – Azienda Agricola Valba (Merlot e Cabernet Sauvignon)	€29,00
Drujdo Petit Verdot Bergamasca igt – Az. Agricola Valba (Petit Verdot)	€39,00
Il Castello della Regina Bergamasca igp – Tenuta Casa Virginia (Merlot, Cabernet Franc, Shiraz)	€26,00

CARTA DEI VINI
VINI D'ITALIA

I VINI ROSSI

Carillo Oltrepò Pavese bio - Frecciarossa (Pinot nero)		€30,00
Lagrein Alto Adige doc - Ritterhoff (Lagrein)		€32,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore doc - Az. Vinicola Recchia cl. 75 (Corvina, Corvinone e Rondinella)		€42,00
Amarone della Valpolicella Classico docg Az. Agr. Santa Sofia (Corvina, Corvinone e Rondinella)	cl. 75 cl. 37,5	€95,00 €49,00
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
Tresse Toscana Rosso igt - Azienda Agr. Arrighi (Sangiovese, Syrah, Sagrantino)	 Affinato in anfora - Isola d'Elba	€32,00
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 sopracitate





CARTA DEI VINI

VINI D'ITALIA

I VINI BIANCHI

Lugana doc - Cantina Bulgarini (<i>Trebbiano di Lugana</i>)	€30,00
Roero Arneis "daivej" doc - Az. Agr. Deltetto (Arneis)	€28,00
Offida docg Pecorino "Mercantino" - Cantina dei Colli Ripani (Pecorino)	€32,00
Valerius Toscana igt - Azienda Agricola Arrighi (Ansonica)	€29,00
Fontebianca - Casale Vagli (<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>)	€28,00
Fonterosa Rosato - Casale Vagli (<i>Montepulciano d'Abruzzo vinificato rosè</i>)	€28,00

I VINI DA DESSERT AL CALICE

Moscato d'Asti docg - Az. Agricola La Trava	€5,00
Moscato di Scanzo Passito docg - "Serafino" Azienda Agr. Cipresso	€9,00
Moscato giallo passito - "Elisir" Terre del Colleoni doc Az. Agr. La Rovere	€7,00
Agricanto Vino Liquoroso di Raboso Veneto igt - Paladin	€6,00
Silosò Elba Aleatico Passito docg - Azienda Agricola Arrighi	€7,00





LE BIRRE

OTUS è un birrificio artigianale
indipendente (Seriata Bg)

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
lavendemmia@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