MIMÌ

BOTTEGA GASTRONOMICA
BERGAMASCA

I SAPORI DELLA TRADIZIONE E IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ.

Coperto € 2,80.
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 € 2,80.
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.

DEGUSTARE E CONDIVIDERE. GLI ANTIPASTI.
TASTE AND SHARE. Starters.

Crema di zucca arrosto alla salvia servita con crumble di castagne e amaretti (8)
Roasted pumpkin cream with sage served with chestnut and amaretti crumble
€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
€13

Baccalà mantecato su letto di patate lessate in crosta di sale e porri servito con salsa verde (4)
Whipped salt cod with boiled potatoes in a salt and leek crust served with green sauce
€13

Carpaccio di bollito di manzo con salsa verde, mostarda cremonese e giardiniera di nostra produzione (4,9,10,12)
Thinly sliced boiled beef with green sauce, Cremona-style mustard fruit and homemade pickled vegetables
€15

Insalata tiepida di tonno di coniglio, scaglie di Formai de Mut, uva passa e verza ripassata servita con aceto balsamico (7,12)
Warm rabbit "tuna-style" salad with Formai de Mut cheese flakes, raisins and sautéed savoy cabbage served with balsamic vinegar
€14

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 wine
€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
€15

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 di patate con funghi porcini e tartufo nero fresco (1,3)
Potato gnocchi with porcini mushrooms and fresh black truffle
€16

Fusilli al ragù di polipetti alla Luciana (1,12,14)
Fusilli pasta with Luciana-style baby octopus ragù
€16

Risotto al Valcalepio rosso con salsiccia luganega e fonduta di stracchino (7,12)
Risotto with red Valcalepio wine, Luganega sausage and stracchino cheese fondue
€15

Maccheroni trafilati al bronzo alla carbonara (1,3,7,12)
Macaroni with eggs, guanciale, Pecorino cheese and pepper
€14

Lasagne al ragù alla bolognese (1,3,7,12)
Lasagna with meat sauce
€13

LE NOSTRE PASTE RIPIENE.
OUR STUFFED PASTAS.

Scarpinocc con burro, salvia e tartufo nero fresco (1,3,7,8,9)
Traditionally homemade ravioli with cheese filling with butter, sage and fresh black truffle
€14

"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.

Zuppetta di pesce (rana pescatrice, merluzzo, cozze e gallinella) servita con crostoni di pane di segale (4,9,12,14)
Fish soup with monkfish, cod, mussels and tub gurnard, served with toasted rye bread
€21

Brasato di manzo 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 braised beef 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

Spezzatino di cervo in civet, cotto lentamente nel vino rosso e servito con polenta di mais spinato di Gandino * (12)
Slow-cooked venison civet in red wine served with Gandino spiny corn polenta *
€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

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
€8

Tiramisù con savoiardi fatti in casa (1,3,7)
Tiramisù with homemade ladyfingers biscuits
€7

Crostata di confettura (1,3,7)
Jam tart
€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 (1,7,8)
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)
Gallette, 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

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
T +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
DA MIMMO

Via Fara 17,
24129 Città Alta - Bergamo
T +39 035 0512 056
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
info@linafoodlab.it