



**AI COLLI**  
DA MIMMO SUL GREEN

## ANTIPASTI

### La Parmigiana di melanzane di MIMMO

Tradizionale ricetta della Nonna Lina con melanzane cotte al forno alla parmigiana, con salsa di pomodoro, basilico e prosciutto cotto.

€12

### Culaccia e burrata

Culaccia di prosciutto crudo di Ardesio 18 mesi servito con burratina in emulsione all'olio EVO.

€13

### Aspettando la primavera

Flan di zucchine su fonduta di Grana Padano 30 mesi e fiori eduli

€13

### Baccalà del "Querini" (Mercante Veneziano)

Ricetta veneziana di baccalà mantecato e servito con polenta di Mais Spinato di Gandino\*. \*(Mais antico – Arca del Gusto)

€16

### Polpo arrostito

Tentacolo di piovra croccante su crema di melanzane al dragoncello, pesto di bottarga di muggine, pomodori secchi e mandorle.

€18

### Acquario: colori e sapori del mare

Crudo e cotto di pesce con tartare di tonno, salmone marinato, gambero rosso, baccalà mantecato e tentacolo di piovra croccante.

€22

## PRIMI PIATTI

### Maccheroni di MIMMO

Maccheroni fatti in casa al ferretto in sughetto di pomodoro, con melanzane, provola e ricotta salata.

€13

### Ravioli fatti in casa del Presidio

Ravioli verdi ripieni all'Agrì di Valtorta\* con burro di malga, uvetta e polvere di cacao. \*Presidio Slow Food

€14

### La pasta fresca

Tagliatelle fatte in casa alle punte di asparagi e crema di pecorino.

€15

---



**AI COLLI**  
DA MIMMO SUL GREEN

#### Quando il pacchero incontra il mare

Paccheri del Pastificio Agricolo Mancini alle code di gamberi, pesto di pistacchi, stracciatella di burrata e scorzetta di arancia.  
€18

#### Orecchiette fatte in casa

Orecchiette di semola di grano duro in sughetto alla pescatora, bisque di crostacei e lime.  
€16

#### Riso ai Colli

Riso agli scampi mantecato al gorgonzola dolce.  
€18

### **SECONDI**

#### Tenero di maialino

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, salsa speziata alle verdure e millefoglie di patate.  
€22

#### Manzo

Medaglione di manzo\* gratinato con farcia alle erbe e lardo della bergamasca, bouquet di verdure di primavera e salsa al Marsala. (\*da allevamenti locali – progetto filiera corta)  
€25

#### Ode al Maestro

Nodino di vitello impanato alla milanese con burro chiarificato e patate al rosmarino.  
€28

#### Tataki di tonno

Filetto di tonno in taglio tataki, semi di sesamo e salsa di soia al lime.  
€25

#### Gamberi e verdure

Code di gamberi spadellati con verdure croccanti e frutta di stagione in salsa Martini.  
€20

---



**AI COLLI**

DA MIMMO SUL GREEN

### Ricciola in zuppetta

Trancio di ricciola in zuppetta di cozze e vongole veraci con zucchine allo zafferano.

€22

### Arrotolato di pesce

Involtino di sogliola pancettata, purè di patate e spinacino, con pesto di basilico.

€25



Bergamo Cheese Valleys

Bergamo è l'unica provincia italiana ed europea con ben 9 D.O.P. casearie, 7 formaggi principi delle Orobie di cui 4 Presìdi Slow Food. Nessun altro territorio così circoscritto ha dato vita a una tale varietà di forme, stagionature e tipologie di formaggi.

Degustazione dei Formaggi Principi delle Orobie per i quali Bergamo è stata riconosciuta Città Creativa UNESCO per l'arte Casearia

€14

---



**AI COLLI**  
DA MIMMO SUL GREEN

## **LE MARGHERITE DI MIMMO**

*La tradizione della pizza Margherita.*

### La Regina Margherita "D.O.C."

Pomodoro San Marzano d.o.p., ciliegine di mozzarella di bufala, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p.

€12 (Anche con Mozzarella fiordilatte €8)

### La Margherita "D.O.C." e Alice

Passata di pomodoro, ciliegine di mozzarella di bufala, basilico fresco, alacce di Lampedusa\* in olio EVO d.o.p. – \*Presidio Slow Food

€12

### La Margherita "D.O.C." Burrata

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, burrata di Andria, basilico fresco e olio extra vergine d'oliva d.o.p.

€13

### La Margherita Slow

Passata di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto\* BIO, mozzarella fiordilatte di Agerola, Caciocavallo Podolico della Basilicata\* al coltello, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p. \*Presidio Slow Food

€13

## **LE PIZZE DELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA**

*Fondata nel 1956 da Mimmo Amaddeo, è la più antica pizzeria della città.*

### La Pizza Mimmo al pesce spada

Passata di pomodoro, pomodoro datterino, pesce spada fresco e capperi con gratinata di pane alle acciughe.

€16

### La Pizza MIMÌ®

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala e parmigiana di melanzane al prosciutto cotto nazionale.

€15

### La Pizza Ausonia (*Pizza Storica d'Italia*)

Crema di pomodoro datterino arrostito, stracciatella di burrata al pesto di basilico, filetti di Alaccia di Lampedusa\* e gocce di aglio nero fermentato. \* Presidio Slow Food

€14

---



**AI COLLI**

DA MIMMO SUL GREEN

## **I NOSTRI PRESÌDI**

*Le pizze con ingredienti dei Presìdi Slow Food e del territorio*

### **La Pizza dai Colli**

Crema di melanzane, pomodorino datterino saltato Provola del Presìdio e velli croccanti di Culaccia di prosciutto crudo di Ardesio .

€16

### **La Pizza allo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche**

Mozzarella fiordilatte, Stracchino all'Antica delle valli orobiche\* e lardo bergamasco a fine cottura. \*Presìdio Slow Food

€15

### **La Pizza ai Formaggi Principi delle Orobie**

Velo di mozzarella fiordilatte e selezione di formaggi delle nostre Valli: Branzi FTB, Formai de Mut dell'Alta Val Brembana e Strachitunt della Val Taleggio.

€13

### **La Pizza Federico II (La Pizza Storica d'Italia)**

Crema di porri, sardina essiccata tradizionale del Lago d'Iseo\* leggermente caramellata, stracciatella di burrata condita con uva passa, chiodi di garofano e bottarga. \* Presìdio Slow Food

€15

## **LE CLASSICHE AI COLLI**

*Gemme, fiori, frutti e mercato*

### **La Pizza MASSIMO AI COLLI**

Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, cipolla rossa di Tropea cotta a bassa temperatura, rucetta in emulsione alla senape all'antica e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi con gocce di Balsamico degli Angeli.

€13

### **La Pizza dell'orto**

Vellutata di cavolo rosso, la nostra caponata di verdure di stagione, champignons di grotta, rucetta, fiori eduli e Olio extravergine d'oliva del Lago d'Iseo.

€13

### **La Pizza di stagione**

Mozzarella fiordilatte di Agerola, crema di Pecorino dop, asparagi di stagione e crumble di rosso d'uovo.

€13

---



**AI COLLI**  
DA MIMMO SUL GREEN

## **TORTE E DOLCI AL CUCCHIAIO**

Cheese cake con copertura all'ananas

€7

Il cannolo alla siciliana di MIMMO

€7

Abbinamento consigliato:

Passito di Pantelleria docg - Cantine Martinez €6

Millefoglie alla crema con frutta di stagione

€7

Abbinamento consigliato:

Moscato d'Asti docg – Az. Agricola Traversa €5

Crumble di mele, uvetta e cannella servito  
con gelato al fiordilatte di bufala

€7

Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente

€8

Abbinamento consigliato:

Moscato di Scanzo Passito docg – Azienda Agricola Pagnoncelli Folcieri €6

Il tiramisù di MIMMO

€8

Torta di carote e mandorle  

€6

## **IL GELATO FATTO IN CASA**

Gelato al fiordilatte di bufala

€6

Gelato al cioccolato fondente 

€7

Gelato al limone e pepe rosa 

€6

Gelato ai pistacchi di Sicilia

€7

Sorbetto ai frutti di bosco 

€6

---