



AI COLLI

DA MIMMO SUL GREEN



PER FAR DA
MANGIARE A
QUALCUNO
DEVI PROPRIO
VOLERGLI
BENE.

Pane, olio e coperto €3 - Pane da paste madre, olio Extra Vergine di Oliva di Sicilia (olive: Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola).

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

Nella preparazione di tutti i nostri piatti e di tutte le nostre pizze usiamo unicamente olio Extra Vergine di Oliva.

In caso di intolleranze alimentari si prega di chiedere informazioni al cameriere.



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

Panzanella a modo nostro

Panzanella di pane e pomodori con cipolla rossa di Tropea, maionese al basilico fresco emulsione di olio EVO Val di Mazara dop e crumble di Agrì di Valtorta (Presidio Slow Food).

€13

Baccalà del "Querini" (Mercante Veneziano)

Ricetta veneziana di baccalà mantecato e servito con polenta di Mais Spinato di Gandino.

€16

Voglia di estate

Carpaccio di Marlin leggermente affumicato, concassé di frutta estiva e verdure al Gin.

€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

Risotto AI COLLI

Riso Carnaroli mantecato al finocchio, formaggio di capra e emulsione di crudo di pomodoro.

€13

La pasta fresca

Tagliolini all'uovo al cipollotto e peperoncino fresco, olive taggiasche e speck croccante.

€13



AI COLLI
DA MIMMO SUL GREEN

Evviva gli gnocchi!

Gnocchetti di patate fatti in casa al ragù di mare, salicornia e olio Evo al basilico.

€16

Raviolo di pesce e zafferano

Ravioli artigianali ripieni alla spigola conditi con bisque di gambero rosso, zafferano e finocchietto.

€18

Fusion

Riso basmati leggermente tostato con ratatouille di verdure dell'orto, crudo di gamberi e polvere di curry.

€16

SECONDI

Tenero di maialino

Guancetta di maialino nostrano cotta a bassa temperatura alla birra Stout, concassé di verdure di stagione e emulsione al prezzemolo.

€22

La Piemontese di Santinelli

Battuta di manzo di razza Piemontese condita dal nostro chef, julienne di sedano e mela verde.

€20

Coniglio della bergamasca

Arrotolato di coniglio nostrano, farcito alle erbe con scarola dei colli brasata.

€18

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

La zuppetta di pesce

Pescatrice in brodetto al basilico fresco di pesce servita con crostini del nostro pane

.

€20

Pesce in vaso cottura

Spigola di mare cotta con il metodo della vaso cottura a bassa temperatura, con finocchi e aneto.

€18



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



LA PIZZA

LE NOSTRE PIZZE SONO PREPARATE CON IMPASTO A PASTA MADRE A LUNGA LIEVITAZIONE.
L'ARTE DEL PIZZAIUOLO È PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO DAL 2017.

Doppia farcitura €1,50 - Aggiunta di mozzarella di bufala €2



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

Scarola dei Colli saltata al burro Corman, uvetta e pinoli e crumble di Agrì di Valtorta*

* Presìdio Slow Food.

€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 Prìncipi 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

Velo di mozzarella fiordilatte, provola affumicata, friggitelli al pomodoro San Marzano e scaglie di Grana Padano

€13



I DOLCI FATTI IN CASA

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



AI COLLI
DA MIMMO SUL GREEN

Cheese cake con copertura ai frutti rossi

€7

Il cannolo alla siciliana di MIMMO

€7

Abbinamento consigliato:

Passito di Pantelleria docg - Cantine Martinez €6

Crème caramel classico

Cotto in vasetto a bassa temperatura

€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

Abbinamento consigliato:

Gocce d'Ambra Moscato giallo passito – Az. Agr. La Caminella €6

Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente

€8

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 all'arancia e cardamomo 

€6

Gelato ai pistacchi di Sicilia

€7

Sorbetto ai frutti di bosco

€6
