



AI COLLI

DA MIMMO SUL GREEN



AI COLLI

DA MIMMO SUL GREEN

MENU DEL PRANZO AI COLLI

I PIATTI BISTRO'

Avocado Toast AI COLLI

Uova all'occhio di bue su toast di pane integrale con hummus di ceci, avocado e insalata baby leaf

€12

Burger di pesce

Fish-burger di salmone fresco e riso integrale con salsa yogurt all'erba cipollina, su insalatina red chard e patate al rosmarino

€15

Springtime

Club-sandwich di melanzane arrostiti con scamorza, insalata croccante e maionese fatta in casa alla barbabietola

€12

Il classico

Vitello cotto a bassa temperatura in salsa tonnata con fiori di capperi e la nostra giardiniera

€15

LE INSALATE

La nostra Caesar salad con pollo

Scarola dei Colli di Città Alta con straccetti di pollo allevato all'aia, crostini di pane tostato e Parmigiano Reggiano in salsa Caesar

€15

Radécc e öv (Radicchietto e uova)

Cicorino tagliato sottile con uova sode-* e crema di acciughe in emulsione all'olio extravergine del Sebino e polvere di capperi

€10

Fusion

Insalata di riso basmati leggermente tostato al curry con verdure, gambero rosso e la sua bisque

€15



AI COLLI
DA MIMMO SUL GREEN

LE VASOCOTTURE

Pesce spada

Vasocottura di pesce spada alla mediterranea
con pomodori, patate e olive
€18

Salmone

Vasocottura di salmone selvaggio
con caponata di melanzane
€16

Spigola

Vasocottura di spigola all'amo
all'aneto e finocchi
€18

LE FOCACCE (a lunga lievitazione con la nostra pasta madre)

Putting-green

Focaccia ad alta idratazione farcita con mortadella del Presidio ai pistacchi
e mousse di ricotta al pepe
€8

Fade

Focaccia del nostro forno con Culaccia di prosciutto crudo di Ardesio,
ciliegine di mozzarella di bufala e olio EVO
€13

Draw

Focaccia del nostro forno con tartare di gambero rosso di Mazara,
stracciatella di burrata e granella di pistacchi
€15

Backspin

Focaccia ripiena con crema di Stracchino della Valli Orobiche* al miele dei Colli
e spinacino (* Presidio Slow Food)
€13



AI COLLI

DA MIMMO SUL GREEN

LA PIZZA A PRANZO AI COLLI

La Margherita Fiordilatte

Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola al coltello, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p.

€8

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

- Possibili aggiunte consigliate:
- Olive taggiasche denocciolate condite
 - Alacce di Lampedusa (Presidio slow Food)
 - Cualccia di prosciutto crudo di Ardesio 24 mesi

La Pizza Mimì®

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

€15

La Pizza dell'orto (*con ingredienti "plant food"*)

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
