



DA MIMMO

DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO
IN CITTÀ ALTA



PER FAR DA
MANGIARE A
QUALCUNO
DEVI PROPRIO
VOLERGLI
BENE.

Pane, olio e coperto €3,50 - Pane cotto nel forno a legna, 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.



ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane della Signora Lina - tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana (con pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano, prosciutto, olio evo e basilico).

€12

Antipasto Mimmo - degustazione di parmigiana di melanzane, burrata, bruschetta di pane al forno a legna al pomodoro, mozzarella in carrozza.

€16

Antipasto Mimmo "di mare" - degustazione di insalata di mare, baccalà mantecato, arancino di mare.

€18

Tortino di alici - alici diliscate in tortino gratinato al pomodoro, olio evo e basilico.

€12

Antipasto della qualità vicina - degustazione di Agri di Valtorta servito con miele del Parco dei Colli, polentina bergamasca allo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche, salame nostrano, bruschetta di pane al forno a legna al lardo della bergamasca al rosmarino.

€14

Tagliere di salumi scelti - degustazione dei migliori affettati che abbiamo incontrato: il salame dell'Artista, il prosciutto crudo di San Daniele di Levi, la pancetta tesa di Cornolti, la coppa della macelleria Magri.

€14

INSALATE E ZUPPE

Insalata con straccetti di pollo tiepido, patate al prezzemolo, verdure di stagione e salsa allo yogurt

€9

Zuppa di pesce

Rana pescatrice, calamari, gamberi, cozze, pesce spada.

€18

Pappa al pomodoro con burrata

€9



PRIMI PIATTI

Maccheroni Mimmo

Pasta tirata a mano al ferretto con provola, melanzane fritte e ricotta salata - tradizionale ricetta di Mimmo.

€13

Linguine al pesce spada fresco e capperi con gratinata di pane alle acciughe

€16

Spaghetti alle sarde fresche con pinoli, uvetta e finocchietto - tradizionale ricetta di Mimmo.

€14

Ravioli neri con seppie e totani, bisque allo zafferano e finocchietto

€13

Risotto alla burrata con emulsione di olio EVO all'acciuga e limoni di Sicilia

€15

"Casonsèi de la bergamasca" al burro di malga, salvia e pancetta nostrana

Ravioli della tradizione bergamasca ripieni di carne - "Bergamo, Città dei Mille... sapori".

€12

Tagliolini fatti in casa al "cacio e pepe"

Con Caciocavallo Podolico "Presidio Slow Food".

€12



SECONDI PIATTI

Frittura di paranza* del mar Adriatico

Molo, triglia, gamberi rosa, alici, sarde. *Progetto di pesca sostenibile.

€22

Involentino gratinato di pesce spada al cacio, pesto di mandorle e pistacchi con julienne di verdure di stagione

€20

Baccalà dell'Annunziata

Ricetta marinara dello stretto di Messina con patate, pomodori e olive.

€18

Filetto di San Pietro con taccole, acciughe e peperoncino

€18

Coniglio arrosto con polenta di mais macinato a pietra (antico Molino Innocenti di Curno) - coniglio nostrano dagli occhi neri di Gandosso.

€18

Tartare di manzo piemontese

Presidio Slow Food dell'allevamento Santinelli di Colognola.

€18

Vitello tonnato con giardiniera Mimmo

€16



LA PIZZA

LA RICETTA DELLA NOSTRA PIZZA È QUELLA ELABORATA DA MIMMO 60 ANNI FA; DA ALLORA NULLA È CAMBIATO. L'IMPASTO VA AMATO E ASPETTATO. GLI INGREDIENTI DEVONO ESSERE FRESCI E NATURALI. IL FUOCO DA LEGNA È IL RITO D'INIZIO DELLA GIORNATA. L'ARTE DEL PIZZAIUOLO È PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO DAL 2017.

Maestro pizzaiolo: Luigi Carannante

IL TUO IMPASTO (più digeribile, grazie a tempi di lievitazione più lunghi):

- TRADIZIONALE con farina "00" (il gusto della tradizione)**
- INTEGRALE (tutta la ricchezza del frumento)**
- LEGGERO con farina di frumento, di riso e di ceci (il piacere della pizza con leggerezza)**

** BIO: le nostre pizze sono preparate con farina da agricoltura biologica*

Il prosciutto cotto è un prodotto naturale di produzione locale. Per preservarne il gusto e le proprietà organolettiche preferiamo aggiungerlo a crudo sulla pizza.

Doppia farcitura € 1,50 - Aggiunta di mozzarella di bufala € 2,00 - Mozzarella di bufala senza lattosio € 0,50 - Impasto Integrale o Leggero € 1,50 In mancanza di prodotto fresco potremmo usare un surgelato di qualità - In caso di intolleranze alimentari si prega di chiedere informazioni al cameriere



LE MARGHERITA D.O.C.

Pizza più alta e più morbida, come da tradizione.

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.

€10,50

La Margherita D.O.C.*

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p.

*anche con mozzarella di bufala senza lattosio.

€10

La Margherita D.O.C. Bufalina (alle due mozzarelle)

Pomodoro, mozzarella di bufala e fiordilatte, pomodoro ciliegino e origano.

€10

La Margherita D.O.C. Burrata

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

€10

La Margherita D.O.C. Alice

Pomodoro, ciliegine di mozzarella di bufala, basilico fresco, acciughine in olio extravergine d'oliva d.o.p.

€10

La Margherita fiordilatte D.O.C.

Pomodoro, fiordilatte pugliese a crudo tagliata al coltello, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p.

€9

La Margherita "Margherita"

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico fresco.

€7,50

Il Calzone Margherita D.O.C.

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori ciliegino, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p.

€10



LE PIZZE DELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

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

Pizza Mimmo al pesce spada

Pomodoro, pesce spada fresco, pomodoro ciliegino, olive taggiasche e capperi con gratinata di pane alle acciughe.

€13

Pizza D.O.C. Mimì®

Pomodoro, mozzarella di bufala e parmigiana di melanzane con prosciutto.

€12

Pizza D.O.C. Nord-Sud

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, provola campana e bresaola.

€11

Pizza D.O.C. alla 'nduja

Pomodoro, mozzarella di bufala e crema di 'nduja piccante.

€11

Calzone Mimì alla 'nduja

Pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiana di melanzane, 'nduja.

€12

LE PIZZE STORICHE

Dalla Magna Grecia al regno delle due Sicilie.

Pizza Federico II

Ricotta condita con uva passa e chiodi di garofano, pecorino, sardine di lago, porri e mandorle.

€13

Pizza Ausonia (antico nome della Calabria)

Pomodoro San Marzano d.o.p. e alaccia (alici grosse presidio Slow Food).

€10

Pizza Normanna

Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, melanzane fritte e ricotta salata.

€11

Pizza Magna Graecia

Pomodoro, salsa 'nduja, cipolla rossa di Tropea e olive nere arraganate calabresi.

€11



LE PIZZE SLOW

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

Pizza ItaliaSì con pomodoro San Marzano d.o.p., pomodorini saltati, Agri di Valtorta, pesto ligure e pecorino
€10

Pizza al Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto e Caciocavallo Podolico della Basilicata
€10

Pizza allo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche e lardo bergamasco al rosmarino
€10

GEMME, FIORI, FRUTTO, MERCATO

Le pizze stagionali.

Pizza Massimo
Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano.
€10

Pizza alle Verdure
Pomodoro, mozzarella fiordilatte e verdure di stagione.
€10

Pizza di Stagione
Pomodoro San Marzano d.o.p. con stracciatella di burrata, spinacino novello, salmone marinato e salsa verde.
€13

Pizza del mese
Pizza alla scarola con olive nere, acciughe, pinoli e uvetta
€13

LA QUALITÀ VICINA

La pizza amica del territorio con prodotti locali.

Pizza Bergamasca del Colleoni
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Taleggio e salame bergamasco.
€10

Pizza Mario Donizetti
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Taleggio e erborinato naturale.
€10

Pizza del Caravaggio
Mozzarella fiordilatte, polenta di grano macinato a pietra, Branzi d'alpeggio e coppa nostrana.
€10

Calzoncello (Bergamo - Napoli andata e ritorno)
Casoncelli, pancetta, salvia, mozzarella fiordilatte.
€12



LE PIZZE CLASSICHE

Le pizze italiane più conosciute.

Pizza Marinara

Pomodoro, origano e aglio fresco a fettine.

€7

Pizza alla Napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive intere taggiasche e origano.

€8

Pizza alla Romana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive intere taggiasche, capperi e origano.

€8

Pizza alla Pugliese

Pomodoro, mozzarella e cipolla rossa di Tropea.

€8

Pizza al Prosciutto

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto naturale o crudo.

€10

Pizza al Prosciutto e Funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale o crudo e funghi champignon di grotta.

€10

Pizza alla Quattro Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e frutti di mare.

€10

Pizza Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon di grotta e origano.

€10

Pizza ai Quattro Formaggi

Pomodoro, mozzarella e selezione di formaggi.

€9

Pizza alla Diavola

Pomodoro, mozzarella e salamino piccante.

€9

Calzone alla Romana

Mozzarella e prosciutto cotto.

€10

Calzone Farcito

Mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon di grotta e carciofi.

€10



I DOLCI FATTI IN CASA

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



Cannolo alla siciliana di Mimmo

(Abbinamento consigliato: Passito di Pantelleria docg - Cantina Martinez - €7).

€7

Crumble tiepido di mele e uvetta servito con gelato al fiordilatte di bufala

€8

Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente

(Abbinamento consigliato: Passò Moscato di Scanzo Passito docg - La Casazza1357 - €6).

€8

Tiramisù di Mimmo con savoiardi fatti in casa

€8

Pastiera di Mimmo

€8

Babà al rum

€8

Torta Mimì al cedro di Calabria candito e scaglie di cioccolato al latte

€7

Caffè Coccole

Caffè pura arabica, crema "tiramisù", piccola biscotteria di Mimì, dolcetto al cioccolato.

€8,50

Degustazione di dolci

€12

LE CREME GELATO

Al fiordilatte di bufala

Ai frutti di bosco

Ai pistacchi di Sicilia

Al cioccolato fondente

€7