



MENU MEZZODÌ

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
Tortino di alici - alici diliscate in tortino gratinato al pomodoro, olio e basilico.	€12
Insalata di mare con pomodori secchi e patate	€12
Arancino di carne	€8
Flan di zucchine con fonduta di Taleggio	€8
I formaggi dei Presidi Slow Food - Agri di Valtorta con miele del Parco dei Colli, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e formaggi di Capra Orobica - con giardiniera Mimmo	€14

PRIMI PIATTI

Maccheroni Mimmo Pasta tirata a mano al ferretto con provola, melanzane fritte e ricotta salata - tradizionale ricetta di Mimmo.	€13
Ravioli neri con seppie e totani, bisque allo zafferano e finocchietto	€13
"Casonsè de la bergamasca" al burro di malga, salvia e pancetta nostrana Ravioli della tradizione bergamasca ripieni di carne - "Bergamo, Città dei Mille... sapori".	€12
Tagliatelle al ragù	€9
Pappa al pomodoro con burrata	€9

SECONDI PIATTI

Vasocottura di pesce spada alla mediterranea	€15
Fritto misto	€16
Tartare di manzo piemontese - Presidio Slow Food dell'allevamento Santinelli di Colognola.	€18
Frittata di erbe	€9
Uovo al tegamino con asparagi e Parmigiano Reggiano	€9
Insalata con straccetti di pollo tiepido, patate al prezzemolo, verdure di stagione e salsa allo yogurt	€9

DOLCI

Pastiera di Mimmo	€8
Tiramisù di Mimmo con savoiardi fatti in casa	€8
Crème caramel	€7
Le creme gelato - al fiordilatte di bufala, ai frutti di bosco, ai pistacchi di Sicilia, al cioccolato fondente.	€7

DUE PIATTI A SCELTA €20. DUE PIATTI A SCELTA E UN DOLCE €25.

Un calice di vino, acqua e coperto inclusi.