



MIMI

**BOTTEGA GASTRONOMICA
BERGAMASCA**



I SAPORI DELLA TRADIZIONE E IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ.

Pane, olio e coperto € 1,50 - 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 - In caso di intolleranze alimentari si prega di chiedere informazioni al cameriere.

Cover charge € 1,50 - Bread cooked in a wood-fired oven, Sicilian extra virgin olive oil. Where fresh products are unavailable, we may use quality frozen products. In case of food intolerance, please inform our staff.



ANTIPASTI DALLA DISPENSA DI MIMÌ

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

Traditional Mrs Lina recipe with aubergine, ham, cheese and tomato sauce in casserole.

€10

Degustazione di gastronomia da condividere (min. per 2 persone).

Tasting of starters - min. for 2 persons.

€15

Polpettine di verdure della Sig.ra Lina con salsa allo yogurt / Vegetariano.

Mrs Lina vegetable balls with yogurt sauce / Vegetarian.

€10

I PRODOTTI DEL TERRITORIO - FORMAGGI E SALUMI

I formaggi dei Presidi Slow Food - Agrì di Valtorta con miele del Parco dei Colli,

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e formaggi di Capra Orobica / Vegetariano.

Valtorta Agrì Cheese with local honey, Stracchino cheese and Orobica goat cheese / Vegetarian.

€13

Selezione di salumi con giardiniera di Mimmo.

Selection of cold cuts with pickled vegetables..

€15

Polenta ai 3 formaggi "Principi delle Orobie" - al Branzi, al Formai de Müt

e al Taleggio e acciuga.

Polenta with local cheeses.

€12

Crespelle al Branzi di alpeggio e prosciutto cotto di coscia nazionale.

Crepes with Branzi cheese and cooked ham.

€10



LE NOSTRE PASTE RIPIENE: I RAVIOLI DELLA TRADIZIONE BERGAMASCA

“Casonsèi de la bergamasca” al burro di malga, salvia e pancetta nostrana - ravioli della tradizione bergamasca ripieni di carne.

Traditionally home-made ravioli with meat filling served with butter, bacon and sage.

€10

Ravioli al caprino e basilico serviti con concassé di pomodori e olio d’oliva del Sebino dop / Vegetariano.

Ravioli with goat cheese and basil served with tomato concassé and Sebino dop olive oil / Vegetarian.

€10

LA PASTA “PATRIMONIO DELL’UMANITÀ”: QUATTRO RICETTE ITALIANE CLASSICHE

Maccheroni alla carbonara.

Carbonara style macaroni with eggs, bacon, pepper and Pecorino cheese.

€10

Lasagne al ragù.

Lasagna with home-made meat ragout.

€9

Rigatoni all’amatriciana.

Amatriciana style pasta with pork cheek, tomato, chilli and Pecorino cheese.

€9

Tagliolini “cacio e pepe” con Caciocavallo Podolico della Basilicata / Slow Food / Vegetariano.

Tagliolini with Caciocavallo Podolico cheese and pepper / Vegetarian.

€9

ZUPPE E INSALATE

Pappa al pomodoro / Vegan.

Tomato soup with bread, garlic, basil and extra virgin olive oil / Vegan.

€8

Insalata con straccetti di pollo, crostini di pane, verdure di stagione e salsa allo yogurt.

Chicken salad with bread croutons, seasonal vegetables and yogurt sauce.

€8



PANE NOSTRO E FOCACCE GASTRONOMICHE

Degustazione di bruschette: burrata con spaccatelle di pomodoro al basilico, ragù alla bolognese, funghi trifolati.

Tasting of bruschette: burrata with tomato and basil, meat ragout, mushrooms.

€10

Focaccia con roastbeef, giardiniera di Mimmo e rucola.

Focaccia with roast-beef, home-made pickled vegetables and rocket salad.

€10

MENU LINA FOOD LAB: LA NOSTRA RICERCA GASTRONOMICA

Proposta del giorno di pesce in vasocottura con verdure.

Fresh fish of the day in pot with vegetables.

€15

Moscardini con polenta.

Curled octopus with white polenta.

€12

CARNE PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI LOCALI

Coniglio nostrano al forno*.

Baked local rabbit*.

€13

Manzo all'olio*.

Beef in aromatic oil (low temperature cooking)*.

€13

Galletto alla diavola*.

Devilled chicken*.

€12

*con contorno a scelta tra polenta o patate al forno o verdure di stagione.

*with a side dish to choose from polenta or baked potatoes or seasonal vegetables.

... e altre proposte gustose dalla vetrina della gastronomia (prezzo al peso).

...and further tasty gastronomy proposals (price per weight).



I DOLCI FATTI IN CASA

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



DOLCI

Tiramisù di Mimmo con savoiardi fatti in casa.

Tiramisù with home-made savoiardi biscuits.

€7

Cannolo alla siciliana di Mimmo.

Sicilian cannolo.

€6

Crumble tiepido di mele e uvetta.

Warm apple and raisins crumble.

€6

Torta di carote e mandorle / Senza glutine e senza lattosio.

Carrot and almond cake / Gluten-free and lactose-free..

€6

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

Pure arabica coffee, "tiramisù" cream, assorted Mimì biscuits, chocolate cake.

€7

Degustazione di dolci.

Assorted desserts.

€15
