



DA MIMMO

DAL 1956 IL TUO LOCALE



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 moscardini in umido, baccalà mantecato con polentina e bruschetta con pomodoro fresco e alaccia.

€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 d'inverno: spinacino, cavolo romano lessato, mela a fette, mandorle, Agri e salsa a base di vino bianco, senape olio e limone 

€9

Crema di zucca con straccetti di pollo e scaglie di formaggio stagionato 

€9

Pasta e fagioli di Mimmo 

€12



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 al branzino con salsa ai frutti di mare
€13

Risotto con funghi porcini trifolati e lardo mantecato con ricotta di capra 
€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



Branzino cotto al forno alla mediterranea con pomodorini freschi, capperi, olive e patate lesse (min. 2 pers)

€20

Baccalà dell'Annunziata

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

€18



Tonno in crosta di panure saporita con scarola brasata

€18

Zuppa di pesce

Rana pescatrice, calamari, gamberi, cozze, pesce spada

€18

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

€18



Brasato al vino rosso con polenta di mais macinato a pietra

Presidio Slow Food dell'allevamento Santinelli di Colognola.

€16



Tagliata di manzo con patate arrosto e crema di castagne

€18

I FORMAGGI

Principi delle orobie

Agrì di Valtorta , Formaggio di Capra Orobica, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche
€12

I Formaggi DOP Bergamaschi

Taleggio, Strachitunt, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Strachitunt

€15



MENU MIMMO

pesce

PRIMO PIATTO

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

SECONDO PIATTO

Frittura di paranza del mar Adriatico (molo, triglia, gamberi rosa, alici, sarde).

Progetto di pesca sostenibile.

Sorbetto al limone

€30

coperto incluso.

MENU BERGAMO

carne

PRIMO PIATTO

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

Ravioli della tradizione bergamasca ripieni di carne.

SECONDO PIATTO

Coniglio arrosto con polenta di mais macinato a pietra.

Coniglio nostrano dagli occhi neri di Gandosso.

Sorbetto ai frutti di bosco

€ 30

coperto incluso.

Fino ad esaurimento. Non sono possibili variazioni alle formule proposte.



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 FRESCHI 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



LA PIZZA DI STAGIONE

Mozzarella fiordilatte, Taleggio, vellutata di zucca, porcini e patate al rosmarino

€13

LA PIZZA DEL MESE

Fonduta di Taleggio, mozzarella di bufala, salsa di pomodoro a scarpetta, basilico

€ 14 .



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.
€12

La Margherita D.O.C.*  

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, grana, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p.
*anche con mozzarella di bufala senza lattosio.

€11

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

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

€12

La Margherita D.O.C. Burrata 

Pomodoro, burrata, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p.

€11

La Margherita D.O.C. Alice

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

€13

La Margherita fiordilatte D.O.C. 

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

€9

La Margherita "Margherita" 

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico fresco.

€8

Il Calzone Margherita D.O.C. 

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

€12



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. Mimi®

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

€13

Pizza Medi

Bianca con mozzarella fiordilatte, tagliata di tonno fresco, cipolle croccanti, pomodorini confit e salsa di soia

€16

Pizza Massimo

Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano.

€10

Pizza D.O.C. alla 'nduja

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

€12

Focaccia Robi

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, cipolla rossa, tutto a crudo

€12

Calzone Mimi alla 'nduja

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

€13

LE PIZZE STORICHE

Dalla Magna Grecia al regno delle due Sicilie.

Pizza Federico II

Ricotta condita con uva passa e chiodi di garofano, pecorino, sarde in saor e mandorle.

€12

Pizza Ausonia (antico nome della Calabria)

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

€12

Pizza Normanna

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

€12

Pizza Magna Graecia

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

€12



LE PIZZE SLOW

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

Pizza W l'Italia con pomodoro San Marzano d.o.p., pomodorini saltati con cipolle, Agri di Valtorta, pesto ligure e pecorino 
€11

Pizza al Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto e Caciocavallo Podolico della Basilicata 
€11

Pizza allo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche e lardo bergamasco al rosmarino €11

LE PIZZE DI BERGAMO - dedicate ai grandi personaggi bergamaschi

La pizza amica del territorio con prodotti locali.


Pizza Bartolomeo Colleoni - condottiero (1395-1475)
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Taleggio e salame bergamasco.
€11

Pizza Gaetano Donizetti - compositore-musicista (1797-1848) 
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Taleggio e erborinato naturale.
€10

Pizza Tasso -fondatore del primo servizio postale (XII secolo-1296)
Mozzarella fiordilatte, polenta di grano macinato a pietra, Branzi d'alpeggio e coppa nostrana.
€11

LE PIZZE UNITA' D'ITALIA

Viaggio in Italia

Pizza Scarpetta 
Fonduta di Taleggio, mozzarella di bufala, salsa di pomodoro a scarpetta, basilico
€14

Pizza D.O.C. Nord-Sud
Pomodoro, mozzarella di bufala, provola campana e bresaola.
€12

Calzoncello (Bergamo - Napoli andata e ritorno)
Casoncelli, pancetta, salvia, mozzarella fiordilatte.
€14



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 Orto- LINA 

Mozzarella fiordilatte, crema di cavolo rosso, carote, pomodorini, peperoni, zucchine, champignon e grana padano
€12

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 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.
€10

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
€7

Crumble tiepido di mele e uvetta servito con gelato al fiordilatte di bufala
€8

Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente
€8

Tiramisù di Mimmo con savoiardi fatti in casa
€8

Cheesecake al mandarino e castagna
€8

Babà al rum
€8

Pavlova con mousse di yogurt e cocco e cioccolato fondente
€7



Creme caramel
€7

Caffè Coccole
Caffè pura arabica, crema "tiramisù", piccola biscotteria di Mimi, dolcetto al cioccolato.
€8,50

Degustazione di dolci (torta tenerina al cioccolato, torta carote e mandorle, piccolo cannolo, pastiera, crema al mascarpone)
€12

LE CREME GELATO

Al fiordilatte di bufala
Ai frutti di bosco
Ai pistacchi di Sicilia

Al cioccolato fondente
€7

