



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.

 vegetariano- vegetarian


LACTOSE FREE senza lattosio-lactose free


senza glutine-gluten free

 vegano - vegan



DALLA TAVOLA A CASA TUA FROM THE TABLE TO YOUR HOME

Acquista gli ingredienti dei nostri piatti scegliendoli dalla dispensa (10% di sconto)

Buy the ingredients of our dishes by choosing them from the pantry (10% discount)

- Olio extravergine di oliva Planeta - DOP siciliana - *Planeta extra virgin olive oil - Sicilian PDO*
- Aceto balsamico degli Angeli - Carobbio- - *Balsamic vinegar of the Angels - Carobbio*
- Salsa di pomodoro fiaschetto - presidio slow food - Ostuni - *Fiaschetto tomato sauce - slow food presidium - Ostuni*
- Marmellata azienda agricola Sant'Anna - *Jam from the Sant'Anna farm*
- Miele di castagno - Azienda Agricola Giardini Veri Trescore - *Chestnut honey - Giardini Veri Trescore Farm*
- Gallette - Grissini e Polenta di mais spinato di Gandino - *Gallette - Grissini and Gandino barbed corn polenta*
- Giardiniera di Mimmo - *Mimmo's Gardener*
- Confettura di rosa canina e di rabarbaro - *Rosehip and rhubarb jam*



L'Italia è buona perché è varia...

VELOCE CON GUSTO DEGUSTARE E CONDIVIDERE

Strudel di pasta brisè farcito con patate, Branzi, mele e noce moscata, servito su fonduta di Parmigiano Gran Riserva 48 mesi e gocce di miele di Trescore 

Brisè pasta strudel stuffed with potatoes, sea bass, apples and nutmeg, served on Parmigiano Gran Riserva fondue 48 months and drops of Trescore honey

€13

Millefoglie di gallette di mais spinato di Gandino con stracciatella, Culaccia e confettura di Rosa Canina dell'Azienda Agricola DELLA FARA di San Giovanni Bianco 

Millefeuille of Gandino barbed corn cakes with stracciatella, Culaccia and Rosa Canina jam

€10

Flan di zucchine su fonduta di Taleggio DOP Bergamasco 

Zucchini flan on Taleggio DOP Bergamasco fondue

€10

Zuppa calda di pomodoro fiaschetto, briciole di grissini di mais spinato di Gandino, gocce di aceto balsamico Degli Angeli e bocconcini di bufala  

Hot flask tomato soup, breadsticks crumbs of Gandino's corn, drops of balsamic vinegar and buffalo morsels

€10

Degustazione di gastronomia da condividere (min. 2 persone)

Tasting of starters - min for 2 pers

€15

FORMAGGI , SALUMI , POLENTA

I formaggi dei Presidi Slow Food - Agrì di Valtorta con miele di castagno, 

Stracchino all'antica delle Valli Orobie (Presidio Slow Food) e formaggi di Capra Orobia / Vegetariano.

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

€13

Selezione di salumi bergamaschi (Coppa, Pancetta, Salame) con giardiniera di Mimmo.  

Selection of cold cuts with pickled vegetables.

€15

Polenta ai 3 formaggi "Principe delle Orobie" - al Branzi, al Formai de Mùt e al Taleggio e acciuga 

Polenta with local cheese

€12



VIAGGIO IN ITALIA

LA PASTA "PATRIMONIO DELL'UMANITA': CINQUE RICETTE ITALIANE CLASSICHE

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

Maccheroni alla carbonara

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

€10

Lasagne al ragù

Lasagne with meat sauce

€10

Rigatoni Mancini "cacio e pepe" con Caciocavallo Podolico della Basilicata / Presidio Slow Food



Rigatoni "cacio e pepe" with Caciocavallo cheese

€10

Tagliolini con ragù bianco di pesce spada e carciofi al profumo di limone

Tagliolini with white swordfish sauce and artichokes with lemon scent

€13

LE NOSTRE PASTE RIPENE DELLA TRADIZIONE BERGAMASCA

"Casonsei del la Bergamasca" al burro di malga, salvia e pancetta nostrana - ravioli della tradizione bergamasca ripieni di carne

"Casonsei de la bergamasca traditionally home-made ravioli with meat filling served with butter, bacon and sage

€10

Ravioli all'Agri di Valtorta con crema di melanzane arrostate

Ravioli all'Agri di Valtorta with roasted eggplant cream

€11

Crespelle al Branzi d'Alpeggio e Prosciutto cotto di coscia nazionale

Crepes with Alpine Branzi and national leg cooked ham

€10



DALLA MONTAGNA, DAL CORTILE, DAL MARE I SECONDI PIATTI



Proposta del giorno di pesce in vaso con verdure

Fresh fish of the day in pot with vegetables.

€15



Merluzzo cotto a bassa temperatura con vellutata di stagione

Cod cooked at low temperature with seasonal velvety

€13



Coniglio nostrano al forno con contorno a scelta fra polenta bergamasca, patate al forno e verdure di stagione*

Homemade rabbit in the oven with polenta or potatoes or vegetables

€15



Costine di maiale cotte a bassa temperatura con polenta bergamasca*

Pork ribs cooked at low temperature with polenta

€13



Tartare di manzo accompagnata da trito di capperi, acciughe e scalogna con senape e uovo biologico della Valle Imagna

Beef tartare accompanied by chopped capers, anchovies and shallots with mustard and organic egg from the Imagna Valley

€16

Filetto di maiale con salsa all'italiana con contorno a scelta fra polenta bergamasca, patate al forno e verdure di stagione*

Pork fillet with Italian sauce with a choice of polenta from Bergamo, baked potatoes and seasonal vegetables

€16

* Richiesta Polenta taragna supplemento €3,00

* Request Polenta taragna supplement €3,00

E altre proposte gustose dalla vetrina della gastronomia...

And other tasty proposal from the gastronomy...



DOLCI

Il panettone di Mimmo...tutto l'anno! Servito con crema al mascarpone
Mimmo's panettone, all year round ! served with mascarpone cream
€7

Tiramisù di Mimmo con savoiardi fatti in casa
Tiramisù with home-made savoiardi biscuits
€7

Cannolo alla siciliana di Mimmo
Sicilian cannoli
€7

Torta carote e mandorle   
Cake with carrots and almonds
€7

Crumble tiepido di mele e uvetta con crema inglese
Apple and raisin crumble with custard
€7

Caffè coccole - Caffè pura arabica, crema "tiramisù", piccola biscotteria di Mimì.
Pure arabica coffee, "tiramisù" cream, assorted Mimì' biscuits.
€7

Degustazione dolci
Assorted desserts
€15