



**AI COLLI**  
DA MIMMO SUL GREEN

## ANTIPASTI

### La Parmigiana di melanzane di MIMMO

Tradizionale ricetta della Nonna Lina con melanzane cotte al forno alla parmigiana, con salsa di pomodoro, basilico e prosciutto cotto.

€13

### Culaccia e burrata

Culaccia di prosciutto crudo di Ardesio 18 mesi servito con burratina in emulsione all'olio EVO.

€13

### Fusion tabbouleh

Insalata fresca di quinoa al pesto di olive, brunoise di verdure e scagliette di mandorle.

€12

### Baccalà del "Querini" (Mercante Veneziano)

Ricetta veneziana di baccalà mantecato e servito con polenta di Mais Spinato di Gandino\*. \*(Mais antico – Arca del Gusto)

€16

### Polpo arrostito

Tentacolo di piovra croccante su crema di melanzane al dragoncello, pesto di bottarga di muggine, pomodori secchi e mandorle.

€18

### Acquario: colori e sapori del mare

Crudo e cotto di pesce con tartare di tonno, salmone marinato, gambero rosso, baccalà mantecato e tentacolo di piovra croccante.

€26

## PRIMI PIATTI

### Maccheroni di MIMMO

Maccheroni fatti in casa al ferretto in sughetto di pomodoro, con melanzane, provola e ricotta salata.

€14

### Ravioli fatti in casa del Presidio

Ravioli ripieni di porri e patate al burro spumeggiante e tartufo nero estivo

€17

### La pasta fresca

Tagliatelle di pasta fresca al ragù d'estate alla genovese, timo e pecorino romano.

€16

---



**AI COLLI**

DA MIMMO SUL GREEN

### Quando il pacchero incontra il mare

Paccheri del Pastificio Agricolo Mancini al pesto di pistacchi, stracciatella di burrata e tartare di gambero rosso di Mazara.

€18

### Tutta un'altra lasagna

Lasagna al ragù di mare con crumble alle erbe.

€16

### Riso ai Colli



Risotto all'aneto con tartare di spigola marinata agli agrumi, salsa al pomodoro caramellato.

€18

## SECONDI

### Tenero di maialino



Filetto di maialino, salsa speziata alle verdure e millefoglie di patate.

€22

### Manzo croccante, morbido al cuore



Medaglione di manzo\* cotto a bassa temperatura su patate schiacciata, salsa verde e giardiniera fatta in casa.

(\*da allevamenti locali – progetto filiera corta)

€25

### Vitello tonnato

Arrosto di vitello in salsa tonnata con nocciole tostate, polvere di capperi e chips di pan brioche.

€18

### Tataki di tonno



Filetto di tonno in taglio tataki, semi di sesamo e salsa di soia al lime, julienne di verdure.

€26

### Gamberi e verdure



Mazzancolle spadellate con verdure croccanti e frutta di stagione in salsa Martini.

€25

---



**AI COLLI**

DA MIMMO SUL GREEN

**Cruditée**  

Ceviche di spigola su letto di insalatina, cipollina in agrodolce lime e coriandolo.

€20

**Un pesce per l'estate** 

Involto di sogliola con panatura alle erbe e maionese alla curcuma.

€25

**BERGAMO**  
CHEESE VALLEYS  
UNESCO CREATIVE  
CITIES NETWORK  
GASTRONOMY

Bergamo è l'unica provincia italiana ed europea con ben 9 D.O.P. casearie, 7 formaggi principi delle Orobie di cui 4 Presidi Slow Food. Nessun altro territorio così circoscritto ha dato vita a una tale varietà di forme, stagionature e tipologie di formaggi.

Degustazione dei Formaggi Principi delle Orobie per i quali Bergamo è stata riconosciuta Città Creativa UNESCO per l'arte Casearia

€14





**AI COLLI**

DA MIMMO SUL GREEN



*Dal 2021 la nostra pizza è tra le migliori pizze al mondo e tra le 50 migliori pizzerie d'Italia.*

*Per degustare al meglio le nostre pizze vi chiediamo cortesemente di non apportare alcuna modifica.*

## **LE MARGHERITE DI MIMMO**

*La tradizione della pizza Margherita.*

### **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.

€13 (Anche con Mozzarella fiordilatte €9)

### **La Margherita "D.O.C." e Alice**

Passata di pomodoro, ciliegine di mozzarella di bufala, basilico fresco, alacce di Lampedusa\* in olio EVO d.o.p. – \*Presidio Slow Food

€14

### **La Margherita "D.O.C." Burrata ✓**

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, burrata di Andria, basilico fresco e olio extra vergine d'oliva d.o.p.

€14

### **La Margherita Slow ✓**

Passata di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto\* BIO, mozzarella fiordilatte di Agerola, Caciocavallo Podolico della Basilicata\* al coltello, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p. \*Presidio Slow Food

€14

## **LE PIZZE DELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA**

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

### **La Pizza Mimmo al pesce spada**



Passata di pomodoro, pomodoro datterino, pesce spada fresco e capperi con gratinata di pane alle acciughe.

€18

### **La Pizza MIMÌ®**

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala e parmigiana di melanzane al prosciutto cotto nazionale.

€15

### **La Pizza Ausonia (Pizza Storica d'Italia)**

Crema di pomodoro datterino arrostito, stracciatella di burrata al pesto di basilico, filetti di Alaccia di Lampedusa\* e gocce di aglio nero fermentato. \* Presidio Slow Food

€14





**AI COLLI**  
DA MIMMO SUL GREEN

## **I NOSTRI PRESÌDI**

*Le pizze con ingredienti dei Presìdi Slow Food e del territorio*

### **La Pizza dai Colli**

Friarielli in due consistenze (in crema e stufato all'aglio e olio), Provola del Presìdio e salsiccia cotta a bassa temperatura.

€15

### **La Pizza allo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche**

Mozzarella fiordilatte, Stracchino e lardo bergamasco a fine cottura.

€14

### **La Pizza ai Formaggi Principi delle Orobiche** ✓

Velo di mozzarella fiordilatte e selezione di formaggi delle nostre Valli: Branzi FTB, Formai de Mut dell'Alta Val Brembana e Strachitunt della Val Taleggio.

€14

### **La Pizza Federico II (La Pizza Storica d'Italia)**

Crema di porri, sardina essiccata tradizionale del Lago d'Iseo\* leggermente caramellata, stracciatella di burrata condita con uva passa, chiodi di garofano e bottarga. \* Presìdio Slow Food

€15

## **LE CLASSICHE AI COLLI**

*Gemme, fiori, frutti e mercato*

### **La Pizza MASSIMO AI COLLI** ✓

Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, cipolla rossa di Tropea cotta a bassa temperatura, rucetta in emulsione alla senape all'antica e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi con gocce di Balsamico degli Angeli.

€14

### **La Pizza dell'orto**

Vellutata di cavolo rosso, la nostra caponata di verdure di stagione, champignons di grotta, rucetta, fiori eduli e Olio extravergine d'oliva del Lago d'Iseo.

€13

### **La Pizza di stagione** ✓

Mozzarella fiordilatte di Agerola, crema di Pecorino dop, asparagi di stagione e crumble di rosso d'uovo.

€15

---



**AI COLLI**  
DA MIMMO SUL GREEN

## **TORTE E DOLCI AL CUCCHIAIO**

Cheese cake con copertura ai frutti di bosco  
€7

Pan dolce al limone di Amalfi e cioccolato bianco  
€7

Abbinamento consigliato:  
Ratafià di bergamotto – Ezio Falconi €5

Il cannolo alla siciliana di MIMMO  
€7

Abbinamento consigliato:  
Passito di Pantelleria docg - Cantine Martinez €6


Millefoglie alla crema con frutta di stagione  
€7

Crumble di mele, uvetta e cannella servito  
con gelato al fiordilatte  
€7

Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente  
€8

Abbinamento consigliato:  
Moscato di Scanzo Passito docg – Azienda Agricola Pagnoncelli Folcieri €6

Il tiramisù di MIMMO  
€8

Torta di carote e mandorle    
€6

Bon Bon di mousse al caffè con cuore al cioccolato,  
ricoperto di croccante al cioccolato e nocciole servito su cialda di frolla  
€8

## **IL GELATO FATTO IN CASA**

Gelato al fiordilatte di pecora bergamasca e cioccolato croccante  
€7

Gelato al cioccolato fondente   
€7

Gelato al limone e pepe rosa   
€6

Gelato ai pistacchi di Sicilia  
€7

Gelato ai frutti di bosco   
€6

---