



# DA MIMMO

DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO  
IN CITTÀ ALTA



# RISTORANTE DELL'ALLEANZA TRA I CUOCHI ITALIANI E I PRESIDI SLOW FOOD

*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.*

**LEGENDA:**

- 1 - prodotto adatto agli intolleranti al glutine;*
- 2 - prodotto privo di lattosio;*
- 3 - prodotto vegetariano;*
- 4 - prodotto vegano.*



## LE DEGUSTAZIONI

### IL MENU DEGUSTAZIONE DI BERGAMO

#### ANTIPASTO

Selezione di formaggi **Principi delle Orobie** / Presidi Slow Food **serviti con confetture locali** - Agri di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, formaggio di capra orobica (1,3)

#### PRIMO PIATTO

**"Casonsèi de la bergamasca"** al burro di malga, pancetta nostrana e salvia  
Ravioli della tradizione bergamasca ripieni di carne - "Bergamo, Città dei Mille... sapori"

#### SECONDO PIATTO

Coniglio arrosto con polenta di mais macinato a pietra (1)

#### DOLCE

Gelato al fiordilatte di pecora bergamasca con crumble al cioccolato fondente

**€45 bevande escluse**

---

### IL MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

#### ANTIPASTO

**Parmigiana di melanzane della Signora Lina.**  
Tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana - con pomodoro, mozzarella, Grana Padano d.o.p., olio extravergine d'oliva e basilico

#### PRIMO PIATTO

**"Viaröl".**  
Minestra d'erbe con crostone di pane, stracciatella di uovo e Formai de Mut - tradizionale ricetta bergamasca

#### SECONDO PIATTO

Frittata di funghi con fonduta di Grana Padano d.o.p.

#### DOLCE

Torta di mele con cannella e zenzero (2)

**€40 bevande escluse**

---

### BERGAMO CITTÀ CREATIVA DELL'UNESCO PER L'ARTE CASEARIA

*Bergamo è l'unica provincia italiana ed europea con ben 9 D.O.P. casearie e 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 di formaggi D.O.P. Bergamaschi** - Formai de Mut dell'alta Valle Brembana, Taleggio d.o.p., Strachitunt (1,3)

**€15**

**Degustazione di formaggi Principi delle Orobie** / Presidi Slow Food - Agri di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, formaggio di capra orobica (1,3)

**€12**



# DA MIMMO 1956

"LA CUCINA DI MIMMO.  
STORIE E RICETTE DI UNA FAMIGLIA ITALIANA"

IL NOSTRO LIBRO DI RICETTE È DISPONIBILE ALLA CASSA.

## ANTIPASTI

**Parmigiana di melanzane della Signora Lina** / Vegetariano.

Tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana - con pomodoro, mozzarella, Grana Padano d.o.p., olio extravergine d'oliva e basilico

€15

**Burrata in carrozza con salsa alle acciughe e cipolle di Tropea caramellate**

€15

**Tortino di alici** - alici diliscate in tortino gratinato al pomodoro, Grana Padano d.o.p., olio extravergine d'oliva e basilico (2)

€15

**Cozze gratinate con scamorza affumicata e salsa piccante alla 'nduja di Spilinga su crema di patate**

€13

**Tagliere Brigante** - capocollo calabrese, caciocavallo silano, giardiniera di nostra produzione e focaccia ad alta idratazione

€15

**Antipasto di Mimmo** - degustazione di antipasti a cura dello chef da condividere a centrotavola

€22



## PRIMI PIATTI

**Maccheroni Mimmo** / Vegetariano - pasta tirata a mano al ferretto con provola, melanzane fritte e ricotta salata  
€16

**Paccheri con pesto alla siciliana, gamberoni arrostiti e melanzane fritte** - con ricotta, noci, basilico e pomodoro  
€17

**Linguine al pesce spada fresco e capperi con gratinata di pane alle acciughe** - tradizionale ricetta di Mimmo (2)  
€16

**"Casonsè de la bergamasca" al burro di malga, pancetta nostrana e salvia.**  
Ravioli della tradizione bergamasca ripieni di carne - "Bergamo, Città dei Mille... sapori"  
€14

**Orecchiette con salsiccia al finocchietto e cime di rapa** - con pomodori secchi, peperoncino fresco e pecorino  
€16

**Spaghetti alla scarpata** / Vegano - con aglio, olio extravergine di oliva, pomodoro, peperoncino e origano  
€12

---

## SECONDI PIATTI

**Filetto di spigola in crosta di verdure su vellutata di gamberi rossi**  
€22

**Frittura di paranza\* del mar Adriatico** - totani, molo, triglia, gamberi rosa, alici, sarde.  
\*Progetto di pesca sostenibile (2)  
€22

**Baccalà dell'Annunziata con anello di cipolla di Tropea croccante** - ricetta marinara dello stretto di Messina con patate, pomodori e olive (2)  
€22

**Coniglio arrosto con polenta di mais macinato a pietra** (1)  
€20

**Uccellini scappati di Mimmo** - involtini di coppa di maiale ripieni con caciocavallo silano ed erbe serviti con polentina (1)  
€20

**Costoletta alla milanese cbt** - cottura rosa - frita nel burro chiarificato con pomodorini e basilico - carne di vitello da allevamenti locali.  
Circa 300 gr  
€30



# LA PIZZA

LA RICETTA DELLA NOSTRA PIZZA È QUELLA ELABORATA DA MIMMO 60 ANNI FA. DA ALLORA L'AMORE E LA CURA NON SONO CAMBIATI.

L'IMPASTO CON IL NOSTRO LIEVITO MADRE VA AMATO E ASPETTATO. GLI INGREDIENTI DEVONO ESSERE FRESCI E NATURALI.

IL FUOCO DA LEGNA È IL RITO D'INIZIO DELLA GIORNATA.

L'ARTE DEL PIZZAIUOLO È PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO DAL 2017.

DAL 2021 LA NOSTRA PIZZA È NELLA CLASSIFICA DELLE MIGLIORI AL MONDO.

*Maestro pizzaiolo: Luigi Carannante*

*Il nostro impasto è più digeribile grazie alla lunga maturazione, alla biga, al lievito madre e alla forte idratazione.*

*Usiamo solo prodotti genuini e di qualità:*

- pomodoro San Marzano d.o.p.;*
- olio extravergine di oliva dell'oleificio Coppini;*
- salumi di provenienza italiana (che preferiamo aggiungere a crudo per preservarne le proprietà organolettiche).*

*In mancanza di prodotto fresco potremmo usare un surgelato di qualità.*

*Doppia farcitura €1,50 - Aggiunta di mozzarella di bufala €2 - Mozzarella di bufala senza lattosio €0,50.*

**LEGENDA:**

- 1 - prodotto adatto agli intolleranti al glutine;*
- 2 - prodotto privo di lattosio;*
- 3 - prodotto vegetariano;*
- 4 - prodotto vegano.*



### LA PIZZA DI STAGIONE

Mozzarella di bufala, funghi porcini, crema di patate e capocollo calabrese  
€15

---

### LA PIZZA DEL MESE

Pesto alla siciliana, gamberoni arrostiti e melanzane fritte  
€15

---

### LE PIZZE D.O.C. DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA

*Pizza più alta e più morbida, come da tradizione.*

#### **Pizza D.O.C. Regina Margherita** (anno 1994)

Pomodoro, ciliegine di mozzarella di bufala, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (3)  
€14

#### **Pizza D.O.C. Bufalina (alle due mozzarelle)** (anno 1994)

Pomodoro, mozzarella di bufala e fiordilatte, pomodoro ciliegino e origano (3)  
€14

#### **Pizza D.O.C. Burrata** (anno 2002)

Pomodoro, burratina, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (3)  
€14

#### **Pizza D.O.C. Bufala e Alice** (anno 2002)

Pomodoro, ciliegine di mozzarella di bufala, basilico fresco, acciughine in olio extravergine d'oliva  
€13

#### **La Margherita "Margherita"** (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico fresco (3)  
€8

#### **Pizza Napoletana** (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, olive intere taggiasche e origano  
€9

#### **Pizza Marinara** (anno 1956)

Pomodoro, origano e aglio fresco a fettine (4)  
€8

#### **Calzone D.O.C.** (anno 2006, grazie a Sergio Mecca)

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (3)  
€14



## LE PIZZE DELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

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

### **Pizza Mimmo al pesce spada** (anno 1956)

Pomodoro, pesce spada fresco, pomodoro ciliegino, olive taggiasche e capperi con gratinata di pane alle acciughe (2)

€18

### **Pizza D.O.C. Mimi®** (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella di bufala e parmigiana di melanzane (3)

€15

### **Pizza Medi** (anno 2021)

Mozzarella fiordilatte, tagliata di tonno fresco, cipolle croccanti, pomodorini confit e salsa di soia

€16

### **Pizza Massimo** (anno 1997)

Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, rucola e scaglie di Grana Padano d.o.p. (3)

€15

### **Pizza D.O.C. alla 'nduja** (anno 2002)

Pomodoro, mozzarella di bufala e fiordilatte e salsa piccante alla 'nduja di Spilinga

€15

### **Pizza Normanna** (anno 2002)

Mozzarella di bufala e fiordilatte, pomodoro ciliegino, melanzane fritte e ricotta salata (3)

€15

### **Pizza Magna Graecia** (anno 2019)

Pomodoro, salsa piccante alla 'nduja di Spilinga, cipolla di Tropea, pomodori saltati e olive nere arraganate calabresi (2)

€14

### **Pizza alle Alici** (anno 1956)

Pomodoro e alaccia (alici grosse del mar Mediterraneo) / Presidio Slow Food (2)

€14

---

## LE PIZZE BERGAMASCHE

*La pizza amica del territorio con prodotti locali.*

### **Pizza Taleggio d.o.p. e salame** (anno 1998)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Taleggio d.o.p. e salame bergamasco

€14

### **Pizza Branzi e pancetta** (anno 1998)

Mozzarella fiordilatte, Branzi d'alpeggio e pancetta bergamasca "Mille Sapori"

€14

### **Pizza Stracchino e lardo** (anno 2013)

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche / Presidio Slow Food e lardo bergamasco al rosmarino

€14

### **Pizza Zola e noci** (anno 1998)

Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola d.o.p., noci e pere (3)

€13





## **NUOVE PIZZE, NUOVI SAPORI**

### **PIZZA DELL'ANNO. La più amata del 2022**

Pomodoro, burrata, mimosa di pecorino al limone e guanciale croccante  
**€14**

### **La nostra Pizza ai Quattro Formaggi** (anno 2022)

Fonduta di Branzi, Taleggio d.o.p. e Strachitunt con pesto alla siciliana (3)  
**€15**

### **La nostra Pizza Capricciosa** (anno 2022)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, cime di rapa, prosciutto cotto nazionale e acciughe  
**€15**

### **Pizza Scarpetta** (anno 2021)

Fonduta di Taleggio d.o.p., mozzarella di bufala, salsa di pomodoro a scarpetta e basilico (3)  
**€15**

### **Pizza D.O.C. Nord-Sud** (anno 2021)

Pomodoro, mozzarella di bufala, provola campana e bresaola  
**€15**

### **Pizza Viva l'Italia** (anno 2016)

Pomodoro, pomodorini saltati con cipolle, Agri di Valtorta / Presidio Slow Food, pesto ligure e pecorino (3)  
**€15**

### **Pizza Fiaschetto** (anno 2013)

Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto e Caciocavallo Podolico della Basilicata / Presidi Slow Food (3)  
**€15**

### **Pizza Vegetariana (Orto-Lina)** (anno 2021)

Crema di cavolo rosso, carote, pomodorini, peperoni, zucchine e funghi champignon (4)  
**€13**

### **Focaccia Robi** (anno 1997)

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma stagionato 16 mesi e cipolla di Tropea, tutto a crudo  
**€13**

### **Focaccia con burrata, gamberoni arrostiti e scorza di lime** (anno 2022)

**€17**



# I DOLCI FATTI IN CASA

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



**Panettone classico di Mimmo - con scorza d'arancia candita e uvetta e glassa alla mandorla - servito con crema al mascarpone**  
€8

**Tiramisù di Mimmo con savoiardi fatti in casa**  
€8

**Millefoglie alla crema pasticcera guarnita con frutta fresca**  
€8

**Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente**  
€8

**Crumble tiepido di mele e uvetta servito con gelato al fiordilatte di pecora bergamasca**  
€8

**Mezza sfera di mousse alla panna con cuore al lampone su base di bisquit al cioccolato fondente** / Dolce con solo ingredienti di origine vegetale  
€8

**Cannolo siciliano di Mimmo**  
€7

**Caffè Coccole**  
Caffè pura arabica, crema "tiramisù", piccola biscotteria di Mimì e dolcetto al cioccolato  
€8,50

---

## **I NOSTRI GELATI**

**Al fiordilatte di pecora bergamasca con crumble di cioccolato fondente** (1)

**Ai pistacchi di Sicilia** (1)

**Al cioccolato fondente** (1,2)

**Al mandarino tardivo di Ciaculli** (1,2)

**Al limone** (1,2)

€7



## LOCANDA MIMMO

ROOMS APARTMENTS SUITES



LA NOSTRA LOCANDA SI TROVA NELLA CASAZZA, UN PALAZZO STORICO DI CITTÀ ALTA COSTRUITO NEL 1357 DAI SUARDI, NOBILE FAMIGLIA BERGAMASCA DELLA FAZIONE Ghibellina, E UN TEMPO SEDE DEL SERVIZIO POSTALE DELLA SERENISSIMA. SOGGIORNARE IN QUESTO LUOGO È ABITARE LA STORIA.

### **LOCANDA MIMMO**

Via B. Colleoni, 17 - 24129 Bergamo

T +39 366 419 1817

[locandamimmo@damimmoelina.com](mailto:locandamimmo@damimmoelina.com)

[www.damimmoelina.com](http://www.damimmoelina.com)