



**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, in salsa di pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano.

€13

Crudo e burrata

Focaccia ad alta idratazione con culaccia di prosciutto crudo 18 mesi, straciatella di burrata ed emulsione all'olio EVO.

€14

Aspettando la primavera

Flan di asparagi con fonduta di robiola, e guanciale croccante.

€13 (prevista alternativa veggie senza guanciale) ✓

Polpo alla caprese ✕

Piovra arrostita con mozzarella di latte di bufala in crema, pomodori confit e pesto di basilico.

€20

Fusion ✕ 

Spigola in tostada con tacos di farina di mais e salsa tonnata alla mandorla.

€18

## PRIMI PIATTI

Maccheroni di MIMMO ✓

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

€15

Piatto Bergamo-Brescia 2023 Capitale Italiana della Cultura ✓

Scarpinocc de Parr con fonduta di Bagòss\*, pera caramellata e polvere di cacao.

€18

\*(formaggio a pasta cruda Presidio Slow Food)

Quando il pacchero incontra il mare

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

€18



BERGAMO  
BRESCIA  
Capitale Italiana  
della Cultura





**AI COLLI**

DA MIMMO SUL GREEN

### Gnocchetti di pesce



Gnocchetti di rapa rossa con ragù di mare, bisque di crostacei, cozze e vongole veraci.

€16

### Riso ai Colli



Risotto al fondente di porri, mantecato alla Robiola con scampi al forno e porri fritti.

€18

## SECONDI

### Tenero di vitello



Medaglione di vitello\* cotto a bassa temperatura caramellato al Marsala, erbe aromatiche e patate saporite.

(\*da allevamenti locali – progetto filiera corta)

€28

### Un taglio di manzo



Tagliata di manzo Scottona irlandese con finocchi alla curcuma arrostiti e maionese piccante fatta in casa.

€26

### La ricetta della nonna

Involtino di spigola con panatura alla messinese al basilico, tonno all'extravergine e Parmigiano su fumetto di pesce allo zafferano.

€28

### Catalana ai Colli



Mazzancolle "alla catalana ai Colli" con rucchetta, arance, pomodori datterino, cipolle rosse di Tropea e basilico fresco.

€25

### Oggi salmone



Trancio di salmone glassato alla salsa teriyaki, cavolo pak-choi all'arancia e filettini tosati di mandorle.

€22

---



**AI COLLI**

DA MIMMO SUL GREEN

**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 (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.

€15

### **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, bocconcini di pesce spada fresco saltati con pomodoro datterino e capperi, gratinata di pane alle acciughe.

€18

### **La Pizza MIMÌ® ✓**

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala e parmigiana di melanzane della Nonna Lina.

€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

€15





**AI COLLI**  
DA MIMMO SUL GREEN

## **I NOSTRI PRESÌDI**

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

### **La Pizza dai Colli**

Mozzarella fiordilatte di Agerola, pecorino abbucciato, filettini di porri dorati, guanciale dei Nebrodi croccante e ristretto di aceto balsamico.

€16

### **La Pizza allo Stracchino del Presìdio**

Mozzarella fiordilatte, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche\* e lardo bergamasco a fine cottura. \*Presìdio Slow Food

€14

### **La Pizza ai Formaggi Prìncipi delle Orobie**

Velo di mozzarella fiordilatte e selezione di formaggi delle nostre Valli: Branzi FTB, Formai de Mut dell'Alta Valle 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**

Friarielli in due consistenze, spolverata di Grana Padano 24 mesi, provola e salsiccia.

€16

---



AI COLLI

DA MIMMO SUL GREEN

## TORTE E DOLCI AL CUCCHIAIO

Panettone artigianale di primavera con arancia candita, bergamotto e grue di cacao.

€7

Abbinamento consigliato:

Ratafià di bergamotto – Ezio Falconi €5

Cupola di mousse *“alla panna”* con cuore al lampone   
su base di biscuit al cioccolato fondente

€7 (dolce preparato esclusivamente con ingredienti di origine vegetale)

Il cannolo alla siciliana di MIMMO

€7

Abbinamento consigliato:

Passito di Pantelleria docg - Cantine Martinez €6

Millefoglie alla crema pasticcera e  
e frutta fresca 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 con savoiardi fatti in casa

€8

Torta tiepida di mele allo zenzero e cannella 

€6 (torta preparata senza latticini con emulsione all'olio EVO)

Torta caprese al cioccolato e farina di mandorle 

€7

## IL GELATO FATTO IN CASA

Gelato al fiordilatte di pecora bergamasca  
e cioccolato croccante

€7

Gelato al cioccolato fondente  

€7

Gelato ai pistacchi di Sicilia

€7

Sorbetto al limone e bergamotto  

€6





**DA MIMMO**  
DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO  
IN CITTÀ ALTA

**Da Mimmo**  
Via B. Colleoni, 17  
24129 – Città Alta – Bergamo  
T +39. 035. 218535  
[damimmo@damimmoelina.com](mailto:damimmo@damimmoelina.com)



**AI COLLI**  
DA MIMMO SUL GREEN

**Ai Colli**  
Via Longuelo 264  
24129 - Bergamo  
T +39.035.260 768  
[aicolli@damimmoelina.com](mailto:aicolli@damimmoelina.com)  
[eventiaicolli@damimmoelina.com](mailto:eventiaicolli@damimmoelina.com)



**DA MIMMO**  
BISTROT

**Da Mimmo Bistrot**  
Via B. Colleoni 17  
24129 Città Alta – Bergamo  
T +39. 035. 309 7160  
[medi@damimmoelina.com](mailto:medi@damimmoelina.com)



**MIMI**  
BOTTEGA GASTRONOMICA  
BERGAMASCA

**Mimi**  
Via B. Colleoni 26  
24129 Città Alta – Bergamo  
T +39.035.236 263  
[mimi@damimmoelina.com](mailto:mimi@damimmoelina.com)



**LOCANDA MIMMO**  
ROOMS APARTMENTS SUITES

**Locanda Mimmo**  
Via B. Colleoni 26  
24129 – Città Alta – Bergamo  
T +39.366.419 1817  
[locandamimmo@damimmoelina.com](mailto:locandamimmo@damimmoelina.com)



**LINA FOOD LAB**  
CULTURA DEL CIBO E RICERCA

**Lina Food Lab**  
Via Galimberti 1/B  
24124 Bergamo - Italy  
T +39.035.412 4405  
[info@linafoodlab.it](mailto:info@linafoodlab.it)