



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 BERGAMO BRESCIA Capitale Italiana della Cultura 2023

ANTIPASTO

Pizza frita con fonduta di Bagoss e lardo bergamasco

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

Manzo all'olio di Rovato con polenta di mais di Gandino (1)

DOLCE

Gelato al fiordilatte di pecora bergamasca con crumble al cioccolato fondente

€42 bevande escluse

IL MENU 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

Riso Garibaldi: mantecato con pomodoro, basilico fresco e crema di burrata (1)

SECONDO PIATTO

Strudel di pasta brisée farcito con scarola, patate e Branzi su fonduta di Grana Padano d.o.p. e miele di Trescore

DOLCE

Mezza sfera di mousse alla panna con cuore di lampone su base di bisquit al cioccolato fondente (4)

€38 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 e guanciale 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

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

Risotto alla pescatora condito con sughetto rosso, bisque, calamari, seppie e mazzancolle con vongole e cozze fresche (1)
€17/persona (minimo 2 persone)

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

SECONDI PIATTI

Involentino di spigola alla messinese (con tonno, panko, basilico, Grana Padano d.o.p. e patate) con ristretto di pesce allo zafferano
€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
€20

Costoletta alla milanese cotta a bassa temperatura - cottura rosa - fritta nel burro chiarificato con pomodorini e basilico - carne di vitello da allevamenti al pascolo.
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 FRESCHI 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 €1,50.

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, asparagi, uovo della Valle Imagna e fonduta di Grana Padano d.o.p.
€15

LA PIZZA DEL MESE

Pizza del Pescatore

Pomodoro, fumetto di pesce, calamari, seppie, mazzancolle, vongole e cozze
€18

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
€14

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 Federico II Imperatore (anno 2017)

Pesto alla siciliana, gamberoni arrostiti e melanzane fritte

€15

Pizza Mimmo al pesce spada (anno 1956)

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

€16

Pizza D.O.C. Mimi® (anno 1956)

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

€15

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)

€15

Pizza alle Alici (anno 1956)

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

€15

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)

€14



NUOVE PIZZE, NUOVI SAPORI

PIZZA DELL'ANNO. La più amata del 2022

Pomodoro, burrata, mimosa di pecorino al limone e guanciale croccante
€15

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



I DOLCI FATTI IN CASA

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



Panettone di Mimmo con scorza d'arancia candita, bergamotto e grue di cacao
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 (4)

€8

Cannolo siciliano di Mimmo

€8

Torta di mele con zenzero e cannella (2)

€8



I NOSTRI GELATI

Al fiordilatte di pecora bergamasca con crumble di cioccolato fondente

Ai pistacchi di Sicilia (1)

Al cioccolato fondente (1,2)

Al limone e bergamotto (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

www.damimmoelina.com