



**MIMI**

**BOTTEGA GASTRONOMICA  
BERGAMASCA**



# I SAPORI DELLA TRADIZIONE E IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ.

*Pane, olio e coperto €2 - 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.*

**LEGENDA:**

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

*Cover charge €2 - Bread cooked in a wood-fired oven, Sicilian extra virgin olive oil.*

*Where fresh products are unavailable, we may use quality frozen products.*

**KEY:**

- 1 - product suitable for gluten intolerant;*
- 2 - lactose-free product;*
- 3 - vegetarian product;*
- 4 - vegan product.*



## DEGUSTARE E CONDIVIDERE. GLI ANTIPASTI.

**Strudel di pasta brisè farcito con patate, Branzi, mele e noce moscata, servito su fonduta di Grana Padano d.o.p. e gocce di miele di Trescore (3)**

Shortcrust pastry strudel stuffed with potatoes, Branzi cheese, apples and nutmeg, served on Grana Padano d.o.p. fondue and drops of Trescore honey (3)

€12

**Parmigiana di melanzane della Sig.ra Lina - tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana (con pomodoro, mozzarella, Grana Padano d.o.p., olio EVO e basilico) (3)**

Traditional Mrs Lina recipe with aubergine, cheese and tomato sauce in casserole (3)

€11

**Dadolata di verdure dell'orto con salsa alla menta e tomino fondente delle Orobie (1,3)**

Mixed vegetables with mint sauce and Orobie tomino cheese (1,3)

€11

**Roast-beef con burrata, salsa di pomodori confit e cimette di rapa (1)**

Roast beef with burrata cheese, confit tomato sauce and turnip florets (1)

€13

**Focaccia ad alta idratazione con pulled pork, Branzi fuso e cavolo viola marinato**

Focaccia with pulled pork, melted Branzi cheese and marinated purple cabbage

€12

---

## I PRODOTTI DEL TERRITORIO. FORMAGGI, SALUMI E POLENTA

**I formaggi dei Presidi Slow Food - Agrì di Valtorta con miele di castagno, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e formaggi di Capra Orobica (1,3)**

Agrì cheese with chestnut honey, Stracchino cheese and goat cheese (1,3)

€13

**Selezione di salumi bergamaschi (coppa, pancetta e salame) con giardiniera di nostra produzione (1)**

Selection of Bergamo cold cuts (coppa, bacon and salami) with homemade pickled vegetables (1)

€15

**Polenta ai 3 formaggi "Principi delle Orobie" - al Branzi, al Formai de Müt e al Taleggio e acciuga (1)**

Polenta with local cheeses (1)

€12



## VIAGGIO IN ITALIA. LA PASTA "PATRIMONIO DELL'UMANITÀ"

**Tagliolini "cacio e pepe" con Caciocavallo Podolico della Basilicata** / Presidio Slow Food (3)

Tagliolini pasta with Caciocavallo Podolico cheese and pepper / Slow Food Presidium (3)

€12

**Maccheroni alla carbonara**

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

€12

**Lasagne al ragù alla bolognese**

Lasagna with bolognese meat sauce

€12



## LE NOSTRE PASTE RIPIENE

**Ravioli di pasta all'uovo con ripieno di asparagi e ricotta, pesto di noci e rucola fresca** (3)

Ravioli filled with asparagus and ricotta, walnut pesto and fresh rocket (3)

€14

**"Casonsèi de la bergamasca" al burro di malga, pancetta nostrana e salvia**

Traditionally homemade ravioli with meat filling served with butter, bacon and sage

€13

**Paccheri con ragù di coniglio alla ligure con marsala, pinoli e uvetta**

Paccheri pasta with Ligurian rabbit ragout with marsala, pine nuts and raisins

€13



## DALLA MONTAGNA, DAL CORTILE, DAL MARE. I SECONDI PIATTI

**Baccalà mantecato con polenta di mais di Gandino (1)**

Creamed cod with Gandino corn polenta (1)

€15

**Manzo all'olio con primizie al vapore su crema di ceci e patate alle erbe aromatiche (1,2) \***

Beef cooked in aromatic oil with steamed vegetables on chickpea and potato cream with herbs (1,2) \*

€19

**\* con l'aggiunta di polenta taragna / \* with the addition of polenta with local cheeses €22**

**Polpettine di carne con pomodoro alla puttanesca su polentina di mais di Gandino (1)**

Meatballs with tomato sauce - with black olives, capers and fresh chili - on Gandino corn polenta (1)

€17

**Coniglio al forno con contorno a scelta fra polenta, patate al forno e dadolata di verdure dell'orto (1) \***

Baked rabbit with polenta or baked potatoes or mixed vegetables (1) \*

€17

**\* con l'aggiunta di polenta taragna / \* with the addition of polenta with local cheeses €20**

**Vitello tonnato con giardiniera di nostra produzione (1,2)**

Cold veal slices with tuna sauce and homemade pickled vegetables (1,2)

€16

**Caesar salad con petto di pollo cotto a bassa temperatura, bacon croccante e scaglie di Grana Padano d.o.p.**

Caesar salad with chicken breast cooked at low temperature, crispy bacon and Grana Padano d.o.p.

€15



# I DOLCI FATTI IN CASA

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

ALL OUR DESSERTS ARE THOUGHT OUT AND PREPARED,  
WITH CREATIVITY AND WISDOM, IN OUR LABORATORY  
LINA FOOD LAB.



**Dolce artigianale lievitato di nostra produzione servito con crema al mascarpone**

Homemade leavened cake served with mascarpone cream

€7

**Tiramisù con savoiardi fatti in casa**

Tiramisù with homemade ladyfingers biscuits

€7

**Cannolo alla siciliana**

Sicilian cannolo

€7

**Crumble tiepido di mele e uvetta servito con crema al mascarpone**

Warm apple and raisin crumble with mascarpone cream

€7

**Torta caprese con cioccolato e farina di mandorle**

Caprese cake with chocolate and almond flour

€6

**Torta di mele con cannella e zenzero (2)**

Apple cake with cinnamon and ginger (2)

€6

**Caffè coccole - Caffè pura arabica, crema "tiramisù", piccola biscotteria di Mimi**

Pure Arabica coffee, "tiramisù" cream, small homemade biscuits

€7

**Degustazione di dolci**

Assorted desserts

€15



## DALLA TAVOLA A CASA TUA

ACQUISTA GLI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI SCEGLIENDOLI DALLA DISPENSA CON IL 10% DI SCONTO.

BUY THE INGREDIENTS OF OUR DISHES BY CHOOSING THEM FROM THE PANTRY WITH 10% DISCOUNT.

Giardiniera di Mimmo / *Mimmo's pickled vegetables*

Aceto balsamico degli Angeli / *Balsamic vinegar* - Az. Agr. Tenuta Degli Angeli - Carobbio degli Angeli (BG)

Confetture / *Preserves* - Az. Agr. Della Fara - San Giovanni Bianco (BG)

Galette, grissini e polenta di mais spinato di Gandino / *Barbed corn crackers, breadsticks and polenta* - Az. Agr. Adriano Galizzi - Leffe (BG)

Marmellate / *Jams* - Az. Agr. Sant'Anna - Sant'Omobono Terme (BG)

Olio extravergine di oliva / *Extra virgin olive oil* - IGP Sicilia - Az. Agr. Planeta - Menfi (AG)

Salsa di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto / *Tomato sauce* - Presidio Slow Food - Az. Agr. Univerde - Brindisi

---