



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.

€14

Crudo e burrata

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

€16

Classico d'estate

Il nostro vitello tonnato in cottura cbt, con giardiniera fatta in casa.



€16

Polpo alla caprese ✗

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

€22

Fusion ✗



Tartare di ricciola in versione esotica con frutta della passione, e mango, salsa ponzu.

€22

PRIMI PIATTI

Maccheroni di MIMMO ✓

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

€15

Risotto fiori e caprino

Risotto alla crema di zucchine e i loro fiori, mantecato al fresco di capra, gel di pomodoro e culaccia croccante.

€17 (prevista alternativa veggie senza culaccia di prosciutto crudo) ✓

Paccheri al pesto AI COLLI ✓

Paccheri del Pastificio Agricolo Mancini al pesto di pistacchi, pomodori saltati, ricotta di latte di bufala e melanzane.

€18



AI COLLI
DA MIMMO SUL GREEN

Voglia di vongole

Linguine alle vongole veraci,
e bottarga di muggine.

€20

Cacio e pepe d'estate

Tagliolini al cacio e pepe con crudo di gamberi rossi
e scorzetta di lime.

€22

SECONDI

La classica

Tartare di manzo razza Garronese allevato al pascolo,
in condimento classico.

(*da allevamenti locali – progetto filiera corta)

€22

Un taglio di manzo

Costata di manzo alla griglia con patate al rosmarino
e verdure di stagione.

(*da allevamenti locali – progetto filiera corta)

€30

La ricetta della nonna

Calamaro ripieno gratinato al forno su crema di patate,
ristretto di pomodoro e crema al basilico.

€25

Insalata di gamberi

Code di gamberoni con frutta e verdura di stagione
in salsa Martini.

€28

Oggi salmone

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

€25



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

€15

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 di bufala, pomodorini gialli e rossi arrostiti, veli di culaccia di prosciutto crudo 18 mesi.

€16

La Pizza allo Stracchino del Presìdio

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

€15

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, straciatella di burrata condita con uva passa, chiodi di garofano e bottarga.

* Presìdio Slow Food

€16

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.

€15

La Pizza dell'orto *vegan*

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.

€14

La Pizza di stagione ✓

Crema di zucchine e i suoi fiori, ricotta di latte di bufala, pomodorini semi-dry e chips di zucchine.

€16



AI COLLI

DA MIMMO SUL GREEN


TORTE E DOLCI AL CUCCHIAIO

Pandolce lievitato di nostra produzione con scorzette candite al limone di Amalfi, servito con crema al mascarpone.

€7

Abbinamento consigliato:

Ratafià di bergamotto – Ezio Falconi €5

Cupola di mousse *“alla panna”* con cuore al lampone  *vegan*
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   *vegan*

€7

Gelato ai pistacchi di Sicilia 

€7

Sorbetto al limone e bergamotto   *vegan*

€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



AI COLLI
DA MIMMO SUL GREEN

Ai Colli
Via Longuelo 264
24129 - Bergamo
T +39.035.260 768
aicolli@damimmoelina.com
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



MIMI
BOTTEGA GASTRONOMICA
BERGAMASCA

Mimi
Via B. Colleoni 26
24129 Città Alta – Bergamo
T +39.035.236 263
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



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