



**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.*

#### **LISTA ALLERGENI ALIMENTARI:**

*1 - glutine; 2 - crostacei; 3 - uova e derivati; 4 - pesce; 5 - arachidi e derivati;  
6 - soia; 7 - latte e derivati; 8 - frutta a guscio; 9 - sedano; 10 - senape;  
11 - sesamo; 12 - anidride solforosa e solfiti; 13 - lupini; 14 - molluschi.*

*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.*

#### **FOOD ALLERGENS LIST:**

*1 - gluten; 2 - crustaceans; 3 - eggs and products thereof; 4 - fish; 5 - peanuts  
and products thereof; 6 - soybeans; 7 - milk and products thereof; 8 - nuts;  
9 - celery; 10 - mustard; 11 - sesame seeds; 12 - sulphur dioxide and sulphites;  
13 - lupin; 14 - molluscs.*



## DEGUSTARE E CONDIVIDERE. GLI ANTIPASTI.

**Gaspacho con bocconcini di burrata, melanzane al forno e chips di pane** (1,3,7,12)

Gaspacho with burrata cheese, baked aubergines and bread chips

€10

**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) (1,7)

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

€11

**Dadolata di verdure dell'orto con salsa alla menta e tomino fondente delle Orobie** (7)

Mixed vegetables with mint sauce and Orobie tomino cheese

€11

**Tartare di manzo con friggirelli al forno, pomodori gialli e maionese alla 'nduja calabrese** (3,6,7,10,12)

Beef tartare with baked friggirelli peppers, yellow tomatoes and mayonnaise with 'nduja spicy cream

€17

**Roast-beef con burrata, salsa di pomodori confit e cimette di rapa** (7,10,12)

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

€13

---

## 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 (7)

Agrì cheese with chestnut honey, Stracchino cheese and goat cheeses

€13

**Selezione di salumi bergamaschi (coppa, pancetta e salame) con giardiniera di nostra produzione** (1,7,12)

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

€15

**Polenta ai 3 formaggi "Principi delle Orobie"** - al Branzi, al Formai de Müt e al Taleggio e acciuga - con burro di malga, pancetta nostrana e salvia (4,7,12)

Polenta with local cheeses served with butter, bacon and sage

€12



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

**Tagliolini "cacio e pepe" con Caciocavallo Podolico della Basilicata** / Presidio Slow Food (1,7)

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

€12

**Maccheroni alla carbonara** (1,3,7)

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

€12

**Lasagne al ragù alla bolognese** (1,3,7,12)

Lasagna with bolognese meat sauce

€12



## LE NOSTRE PASTE RIPIENE

**Ravioli di pasta all'uovo con ripieno di asparagi e ricotta serviti con pesto di noci e rucola fresca** (1,3,7,8)

Ravioli filled with asparagus and ricotta served with walnut pesto and fresh rocket

€14

**"Casonsèi de la bergamasca" al burro di malga, pancetta nostrana e salvia** (1,3,7,12)

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** (1,7,8,9,12)

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** (4,7,12)

Creamed cod with Gandino corn polenta

€15

**Manzo all'olio con contorno a scelta fra polenta, patate al forno e dadolata di verdure dell'orto** \* (12)

Beef cooked in aromatic oil with polenta or baked potatoes or mixed vegetables \*

€19

**\* con l'aggiunta di polenta taragna** (7) / \* with the addition of polenta with local cheeses **€22**

**Costine di maiale in salsa barbecue cotte a bassa temperatura con patate al forno**

Pork ribs in barbecue sauce cooked at low temperature with baked potatoes

€18

**Coniglio al forno - con burro e pancetta - e contorno a scelta fra polenta, patate al forno e dadolata di verdure dell'orto** \* (7,12)

Baked rabbit - with butter and bacon - with polenta or baked potatoes or mixed vegetables \*

€17

**\* con l'aggiunta di polenta taragna** (7) / \* with the addition of polenta with local cheeses **€20**

**Vitello tonnato con giardiniera di nostra produzione** (3,6,9,10,12)

Cold veal slices with tuna sauce and homemade pickled vegetables

€16

**Caesar salad con petto di pollo cotto a bassa temperatura, bacon croccante e scaglie di Grana Padano d.o.p.** (1,3,6,7,9,10,12)

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**

(1,3,7,8)

Homemade leavened cake served with mascarpone cream

€7

**Tiramisù con savoiardi fatti in casa** (1,3,7)

Tiramisù with homemade ladyfingers biscuits

€7

**Cannolo alla siciliana** (1,3,7)

Sicilian cannolo

€7

**Crumble tiepido di mele e uvetta servito con crema al mascarpone** (1,3,7,8)

Warm apple and raisin crumble with mascarpone cream

€7

**Torta caprese con cioccolato e farina di mandorle** (1,3,7,8)

Caprese cake with chocolate and almond flour

€6

**Torta di mele con cannella e zenzero** (1,3)

Apple cake with cinnamon and ginger

€6

**Caffè coccole - Caffè pura arabica, crema "tiramisù", piccola biscotteria di Mimì** (1,3,7,8)

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

€7

**Degustazione di dolci** (1,3,7,8)

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

---