



**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.*

#### **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.



## LE DEGUSTAZIONI

### IL MENU BERGAMO BRESCIA Capitale Italiana della Cultura 2023

#### ANTIPASTO

Pizza frita con fonduta di Bagoss e guanciale bergamasco (1,7)

#### 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" (1,3,7,12)

#### SECONDO PIATTO

Manzo all'olio di Rovato con polenta di mais di Gandino (9,12)

#### DOLCE

Gelato al fiordilatte di pecora bergamasca con crumble al cioccolato fondente (1,7,8)

€43 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 (1,7)

#### PRIMO PIATTO

Riso Garibaldi: mantecato con pomodoro, basilico fresco e crema di burrata (7,9,12)

#### SECONDO PIATTO

Strudel di pasta brisée farcito con mele, patate e Branzi su fonduta di Grana Padano d.o.p. e miele di Trescore (1,3,7,9)

#### DOLCE

Mezza sfera di mousse alla panna con cuore di lampone su base di bisquit al cioccolato fondente / Vegano (1)

€39 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 (7)

€15

Degustazione di formaggi Principi delle Orobie / Presidi Slow Food - Agri di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, formaggio di capra orobica (7)

€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 (1,7)

€15

**Burrata in carrozza con salsa alle acciughe e cipolle di Tropea caramellate** (1,3,4,7)

€15

**Tortino di alici** - alici diliscate in tortino gratinato al pomodoro, Grana Padano d.o.p., olio extravergine d'oliva e basilico (1,4)

€15

**Cozze gratinate con scamorza affumicata e salsa piccante alla 'nduja di Spilinga su crema di patate** (1,3,7,14)

€13

**Tagliere Aspromonte** - capocollo e lardo dell'Aspromonte, caciocavallo silano, giardiniera di nostra produzione e focaccia ad alta idratazione (1,7,12)

€18

**Bruschette di pane Mimmo cotto nel forno a legna** - con pomodorini e basilico, con 'nduja di Spilinga e con burro e alacce (alici grosse del mar Mediterraneo) / Presidio Slow Food (1,4,7)

€15

**Antipasto di Mimmo** - bruschetta con burro e alacce / Presidio Slow Food, capocollo dell'Aspromonte, caciocavallo silano, burrata e parmigiana di melanzane (1,4,7)

€24



## PRIMI PIATTI

**Maccheroni Mimmo / Vegetariano** - pasta tirata a mano al ferretto con provola, melanzane fritte e ricotta salata (1,7,9)

€16

**Paccheri con pesto alla siciliana, gamberoni arrostiti e melanzane fritte** - con ricotta, noci, basilico e pomodoro (1,2,7,8,9)

€17

**Linguine al pesce spada fresco e capperi con gratinata di pane alle acciughe** - tradizionale ricetta di Mimmo (1,3,4,9,12)

€17

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

Ravioli della tradizione bergamasca ripieni di carne - "Bergamo, Città dei Mille... sapori" (1,3,7,12)

€15

**Risotto alla pescatora condito con sughetto rosso, bisque, calamari, seppie e mazzancolle con vongole e cozze fresche** (2,4,7,9,12,14)

€18/persona (minimo 2 persone)

**Spaghetti alla scarpata / Vegano** - con aglio, olio extravergine di oliva, pomodoro, peperoncino e origano (1,9)

€13

---

## SECONDI PIATTI

**Frittura di paranza\* del mar Adriatico** - totani, molo, triglia, gamberi rosa, alici, sarde.

\*Progetto di pesca sostenibile (1,2,4,5,14)

€24

**Involentino di spigola alla messinese (con tonno, panko, basilico, Grana Padano d.o.p. e patate)** con ristretto di pesce allo zafferano (1,4,7,9,12)

€22

**Baccalà dell'Annunziata con anello di cipolla di Tropea croccante** - ricetta marinara dello stretto di Messina con patate, pomodori e olive (4,9,12)

€22

**Coniglio arrosto con burro e pancetta servito con polenta di mais di Gandino** (7,12)

€22

**Costoletta alla milanese cotta a bassa temperatura (cottura rosa) frita nel burro chiarificato con pomodorini e basilico** - carne di vitello da allevamenti al pascolo.

Circa 300 g (1,3,7)

€30

**Uccellini scappati di Mimmo** - involtini di coppa di maiale ripieni con pancetta, caciocavallo silano ed erbe serviti con polentina (1,7,9,12)

€20



# LA PIZZA

LA RICETTA DELLA NOSTRA PIZZA È QUELLA ELABORATA DA MIMMO NEL 1956. 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 di Coppini Arte Olearia;*
- 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.*

**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.



## LA PIZZA DEL MESE

Pizza del Pescatore

Pomodoro, fumetto di pesce, calamari, seppie, mazzancolle, vongole e cozze (1,2,4,9,12,14)  
€18

---

## LA PIZZA DI STAGIONE

Mozzarella di bufala, asparagi, uovo della Valle Imagna e fonduta di Grana Padano d.o.p. (1,3,7)

€15

---

## 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 (1,7)  
€15

**Pizza D.O.C. Bufalina (alle due mozzarelle)** (anno 1994)

Pomodoro, mozzarella di bufala e fiordilatte, pomodoro ciliegino e origano (1,7)  
€15

**Pizza D.O.C. Burrata** (anno 2002)

Pomodoro, burratina, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,4,7)  
€15

**Pizza D.O.C. Bufala e Alice** (anno 2002)

Pomodoro, ciliegine di mozzarella di bufala, basilico fresco, acciughine in olio extravergine d'oliva (1,4,7)  
€15

**La Margherita "Margherita"** (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico fresco (1,7)  
€9

**Pizza Margherita Scarpara** (anno 2021)

Pomodoro alla scarpara con aglio, peperoncino e origano e mozzarella fiordilatte (1,7)  
€15

**Pizza Napoletana** (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, olive intere taggiasche e origano (1,4,7)  
€9

**Pizza Marinara / Vegana** (anno 1956)

Pomodoro, origano e aglio fresco a fettine (1)  
€8

**Calzone D.O.C.** (anno 2006, grazie a Sergio Mecca)

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,7)  
€14



## LE PIZZE DELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

*Fondata nel 1956 da Mimmo Amaddeo, è la più antica pizzeria della città.*

### **Pizza Federico II Imperatore. LA PIZZA DELL'ANNO 2021**

Pesto alla siciliana, gamberoni arrostiti e melanzane fritte (1,2,7)

€15

### **Pizza Mimmo al pesce spada** (anno 1956)

Pomodoro, pesce spada fresco, pomodoro ciliegino, olive taggiasche e capperi con gratinata di pane alle acciughe (1,4,9,12)

€16

### **Pizza D.O.C. Mimi®** (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella di bufala e parmigiana di melanzane (1,7)

€15

### **Pizza Massimo** (anno 1997)

Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, rucola e scaglie di Grana Padano d.o.p. (1,7)

€15

### **Pizza D.O.C. alla 'nduja** (anno 2002)

Pomodoro, mozzarella di bufala e fiordilatte e salsa piccante alla 'nduja di Spilinga (1,7)

€15

### **Pizza Normanna** (anno 2002)

Mozzarella di bufala e fiordilatte, pomodoro ciliegino, melanzane fritte e ricotta salata (1,3,7)

€15

### **Pizza Magna Graecia** (anno 2019)

Pomodoro, salsa piccante alla 'nduja di Spilinga, cipolla di Tropea, pomodori saltati e olive nere arraganate calabresi (1,12)

€15

### **Pizza alle Alici** (anno 1956)

Pomodoro e alacce (alici grosse del mar Mediterraneo) / Presidio Slow Food (1,4)

€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 (1,7,12)

€14

### **Pizza Branzi e pancetta** (anno 1998)

Mozzarella fiordilatte, Branzi d'alpeggio e pancetta bergamasca "Mille Sapori" (1,7)

€14

### **Pizza Stracchino e lardo** (anno 2013)

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche / Presidio Slow Food e lardo bergamasco al rosmarino (1,7)

€14

### **Pizza Zola e noci** (anno 1998)

Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola d.o.p., noci e pere (1,7,8)

€14





## NUOVE PIZZE, NUOVI SAPORI

### **PIZZA DELL'ANNO. La più amata del 2022**

Pomodoro, burrata, mimosa di pecorino al limone e guanciale croccante (1,7)

€15

### **La nostra Pizza ai Quattro Formaggi** (anno 2022)

Fonduta di Branzi, Taleggio d.o.p. e Strachitunt con pesto alla siciliana (1,7,8)

€15

### **La nostra Pizza Capricciosa** (anno 2022)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, cime di rapa, prosciutto cotto nazionale e acciughe (1,7,12)

€15

### **Pizza D.O.C. Nord-Sud** (anno 2021)

Pomodoro, mozzarella di bufala, provola campana e bresaola (1,7)

€15

### **Pizza Viva l'Italia** (anno 2016)

Pomodoro, pomodorini saltati con cipolle, Agri di Valtorta / Presidio Slow Food, pesto ligure e pecorino (1,7,8)

€15

### **Pizza Fiaschetto** (anno 2013) **abbinata al Chinotto Lurisia** / Presidio Slow Food

Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto e Caciocavallo Podolico della Basilicata / Presidi Slow Food (1,7)

€15

### **Pizza Vegetariana (Orto-Lina)** (anno 2021)

Crema di cavolo rosso, carote, pomodorini, peperoni, zucchine e funghi champignon (1)

€13

### **Focaccia Robi** (anno 1997)

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma stagionato 16 mesi e cipolla di Tropea, tutto a crudo (1,7)

€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 albiccoche e grue di cacao servito con crema al mascarpone** (1,3,7,8)  
€8

**Tiramisù di Mimmo con savoiardi fatti in casa** (1,3,7)  
€8

**Millefoglie alla crema pasticcera guarnita con frutta fresca** (1,3,7)  
€8

**Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente** (1,3,7)  
€8

**Crumble tiepido di mele e uvetta servito con gelato al fiordilatte di pecora bergamasca** (1,3,7,8)  
€8

**Mezza sfera di mousse alla panna con cuore al lampone su base di bisquit al cioccolato fondente** / Vegano (1)  
€8

**Cannolo siciliano di Mimmo** (1,3,7)  
€8

**Torta di mele con zenzero e cannella** (1,3)  
€8



## **I NOSTRI GELATI**

**Al fiordilatte di pecora bergamasca con crumble di cioccolato fondente** (1,7,8)

**Ai pistacchi di Sicilia** (7,8)

**Al cioccolato fondente**

**Al limone e bergamotto**

€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](mailto:locandamimmo@damimmoelina.com)

[www.damimmoelina.com](http://www.damimmoelina.com)