

M E N U



Aperto 19:00 Pm - 12 Am

| Cucina aperta fino alle 11 Pm |

LA CUCINA DI MIMMO



HAMBURGER

Con pane soffice lievitato da Mimmo*, hamburger di manzo, Branzi, insalata, pomodoro, pancetta croccante, salsa crispy con patatine fritte

€15

PULLED PORK

Con pane soffice lievitato da Mimmo*, pulled pork, Branzi fuso, cavolo rosso marinato e riduzione di teriyaki, mayonese servito con patatine fritte

€15

FISH & CHIPS

Merluzzo fritto con pastella alla birra del birrificio Otus, patatine fritte e maionese alle erbe aromatiche dei Colli di Astino

€15

COSTINE DI MAIALE BBQ

Cotte 24 ore a bassa temperatura, morbide e rosa al cuore, patatine fritte

€17

FOCACCIA E VITELLO TONNATO

Focaccia ad alta idratazione* con arrosto di vitello e salsa tonnata, giardiniera di verdure

€13

PARMIGIANA

Tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana, crema di burrata e pomodori confit

€12

GAZPACHO

Con melanzana frita, ricotta salata grattugiata e basilico fresco

€10

HUMMUS DI CECI

Con focaccia Angelina ad alta idratazione*

€12

PATATINE FRITTE

€5

*prodotto lievitato realizzato da noi secondo tradizionale ricetta che rende l'impasto gustoso, croccante e altamente digeribile

LE PIZZE DI MIMMO



MARGHERITA

Pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco

€9

MARGHERITA ALLA SCARPARA

Salsa di pomodoro alla Scarpara, mozzarella fiordilatte, parmigiano e basilico fresco

€13

REGINA

Pomodoro del Gargano, ciliegine di mozzarella di bufala, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p

€13

MONASTERO

Crema di zucchine, burrata, briciole di uovo sodo, fiori di zuccina e crema di cacio e pepe

€14

NORMANNA

Mozzarella di bufala, mozzarella fiordilatte, pomodoro ciliegino, melanzane fritte e ricotta salata

€13

MIMMO

Pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte, salame piccante dell'Aspromonte stagionato nelle nostre cantine

€12

MAGNA GRECIA

Pomodoro del Gargano, salsa 'nduja dell'Aspromonte, cipolla rossa di Tropea, pomodori saltati e olive nere

€13

PROSCIUTTO COTTO

Con prosciutto cotto di coscia nazionale messo a crudo, pomodoro del Gargano, mozzarella fiordilatte

€12

ASTINO

Base bianca con ricotta di bufala, friggittelli al forno, pomodorini gialli e olio alla paprika

€13

BERGAMO/BRESCIA

Fonduta di Bagoss, mozzarella fiordilatte, pancetta Bergamasca in cottura, miele dei Colli e salvia

€13

MIMMO ASTINO

I DOLCI



TIRAMISU'

la ricetta tradizionale di Mimmo

€6,50

CHEESECAKE

con gelatina ai frutti di bosco

€6,50

GRANITA AL CAFFÈ

servita con panna montata fresca

€6

SORBETTO ARTIGIANALE

al limone, bergamotto e salvia

€5

GELATO ARTIGIANALE

fiordilatte di pecora con crumble al cioccolato - pistacchio

€5

MENU BAMBINI



LASAGNA CON RAGÙ

ALLA BOLOGNESE

€6

COTOLETTA CON

PATATINE FRITTE

€7

PIZZA BABY

€6

Coperto: €2,00

ALLERGENI:

- GLUTINE
- CROSTACEI
- UOVA e DERIVATI
- PESCE
- ARACHIDI e DERIVATI
- SOIA
- LATTE e DERIVATI
- FRUTTA A GUSCIO
- SEDANO
- SENAPE
- SESAMO
- LUPINI
- MOLLUSCHI
- ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI

M E



N U

Aperto 19:00 Pm - 12 Am

| Cucina aperta fino alle 11 Pm |

LE BIRRE

33CL



LAGER - OROBIA

€6,00

Bionda - Bassa fermentazione non filtrata - 5,2%

ROSSA - OROBIA

€6,00

Rossa - aroma fruttato - 6,2%

LOLIPA - OTUS

€8,00

Bionda - Fermentazione ALTA - Agrumi con accenti di pompelmo e limone - 4,5%

SIDE B - OTUS

€7,00

Bianca - Fermentazione ALTA - Frutta con note di agrumi e spezie con accento di vaniglia - 5%

NOTE DI SALE - OTUS

€10,00

Nera - Fermentazione ALTA - Cacao, frutta secca e caramello - 10%

SOLE E SALE - OTUS

€8,00

Ambrata - Fermentazione ALTA - Agrumi e spezie - 5,2%

PILS 2 - OTUS

€8,00

Ambrata - Fermentazione BASSA - Cereali, fiori, erbe e spezie - 5,2%

LE BIRRE

ALLA SPINA



LA BIONDA ALLA SPINA

€6,00

Otus B5 Helles - Miele, fiori ed erbe - 5%

LA ROSSA ALLA SPINA

€6,00

Otus Red & Go - Malto e cereali, erbe e spezie - 5.5%

SOFT DRINK & COCKTAIL



NEGRONI

€7,00

SBAGLIATO

€7,00

SPRITZ APEROL

€7,00

GIN TONIC

€10,00

MOSCOW MULE

€9,00

SOFT DRINK

€3,00

LURISIA (15CL)

Gusto: genziana - assenzio - mix tonica blu - mix tonica gialla - mix ginger e mix gazzosa amara

I LIQUORI & GLI AMARI



MONTENEGRO 23°

€6,00

AMARO DEL CAPO

€6,00

AMARO D'ANGERA

€6,00

SAMBUCA MOLINARI

€5,00

LIMONCELLO 25°

€4,00

GRAPPA DI

ERBALUCE - 45°

€6,00

GRAPPA 1850 - 45°

€12,00

WHISKY ABERFELDY

€12,00

(invecchiato 12 anni)

CAFFÈ CORRETTO

€2,50

CAFFÈ

€1,60

MIMMO ASTINO

IL VINO



VALCALEPIO RISERVA

€30,00 - 8,00

GAUDES - Villa Domizia - 75cl

VALCALEPIO BIANCO

€26,00 - 6,00

GAUDES - Villa Domizia - 75cl

VALCALEPIO ROSSO

€26,00 - 6,00

GAUDES - Villa Domizia - 75cl

PROSECCO MILLESIMATO

€32,00 - 7,00

Elevo Colesel - 75cl

FRANCIACORTA CUVÈE

€59,00

PRESTIGE Cà del Bosco - 75cl

FRANCIACORTA

€55,00 - 9,00

Barone Pizzini Golf 1927 - 75cl

ROSSO MIMMO

€25,00 - 6,00

La Casazza - 75cl

MOSCATO GIALLO

€23,00 - 5,50

La Rovere - 75cl

LUGANA

€30,00

Santa Sofia - 75cl

LUGANA

€19,00

Santa Sofia - 375ml

LE BIBITE



COCACOLA / COCACOLA ZERO (33CL)

€3,50

THE LIPTON (25CL)

€4,00

pesca - limone

FANTA / SPRITE (33CL)

€3,50

BIBITA LURISIA (27,5CL)

€4,00

Chinotto - Gazzosa - Aranciata amara - Aranciata - Aranciata rossa - Limonata

ACQUA NAT - GAS (1/2L)

€2,50