



AI COLLI

DA MIMMO SUL GREEN

MENU DEL PRANZO AI COLLI

I piatti "Bistrò"

Avocado Toast AI COLLI

Uova all'occhio di bue su toast di pane integrale con hummus di ceci, avocado e insalata baby leaf.

€14

Burger di pesce

Fish-burger di salmone fresco con maionese giapponese, soia al lime e insalatina di cavolo cappuccio e finocchi.

€16

La Cæsar ai Colli

Insalata iceberg, pollo cotto a bassa temperatura, chips di cipolle, crostini di pane in salsa Cæsar.

€15

Polpo alla caprese

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

€18

I Piatti di Stagione

Classico d'estate

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

€16

Risotto fiori e caprino

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

€13

Paccheri al pesto AI COLLI

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

€18 (possibile versione Vegan senza ricotta) 





AI COLLI

DA MIMMO SUL GREEN

Tendenze

Oggi salmone  

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

€25

Fusion  

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

€22

La nostra bowl 

Base di riso basmati in salsa teriaki con salmone marinato, avocado, soft cheese e ceci.

€16

Le Focacce del golfista

(da impasto artigianale ad alta idratazione, lunga lievitazione con biga e lievito madre)

Putting-green

Focaccia morbida con mortadella del Presìdio ai pistacchi e mousse di ricotta al pepe.

€12

Fade

Focaccia morbida con Culaccia di prosciutto crudo di Ardesio, ciliegine di mozzarella di bufala e olio EVO.

€13

Draw

Focaccia morbida con tartare di gambero rosso di Mazara, stracciatella di burrata e granella di pistacchi.

€15

Back-Spin

Focaccia morbida con salmone marinato su crema di ceci e avocado, polvere di sumac.

€14



AI COLLI

DA MIMMO SUL GREEN

La Pizza a Pranzo ai Colli Progetto Angelina*

ANGELINA Fiordilatte

Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola al coltello, basilico fresco e olio extravergine d'oliva d.o.p.

€8

ANGELINA Bufalina

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

€12

Possibili aggiunte consigliate:

- Olive taggiasche denocciolate condite
- Alacce di Lampedusa (Presidio Slow Food)
- Culaccia di prosciutto crudo di Ardesio 24 mesi

ANGELINA Mimi®

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala e parmigiana di melanzane della nonna Lina.

€15

ANGELINA Ortolina



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.

€13

*Pizza da impasto artigianale a lunga lievitazione con biga e lievito madre; sottoposta a trattamento termico per preservare gusto e proprietà organolettiche e rigenerata nel nostro forno. Tempo di preparazione 8 minuti circa.

Per info:

<http://www.angelinalapizza.it>





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 
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 cioccolato monorigine della Costa d'Avorio

€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  

€7

Gelato ai pistacchi di Sicilia

€7

Sorbetto al limone e bergamotto  

€6

