



DA MIMMO

DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO
IN CITTÀ ALTA



I PIATTI DEL GIORNO

Insalata delle Orobie: spinacino fresco con pesche grigliate, noci, crumble di formaggio Agri di Valtorta / Presidio Slow Food e salsa al sesamo, miele e aceto balsamico (7,8,11,12)
€14

Insalata di verdure croccanti con julienne di pollo cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, giardiniera di nostra produzione e scaglie di Grana Padano d.o.p. (6,7,9,12)
€14

Scamponi e gamberoni alla griglia con verdure di stagione (4)
€30

Spigola alla griglia con verdure di stagione OPPURE
Spigola alla mediterranea - con patate, olive, capperi e pomodorini (4,12)
€27/persona (minimo 2 persone)

Tagliata di manzo con patate arrosto - carne da allevamenti al pascolo.
Circa 200 g
€25

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.



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.



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 scarola, 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

Gazpacho estivo con bocconcini di piovra arrosto ed erbe aromatiche (4,9,12)

€17

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

€15

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

€15

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)

€14

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

€18

Antipasto di Mimmo da condividere - 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

"Casonsè 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, fumetto di pesce, 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

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
€30

Tartare di manzo Garronese allevato al pascolo con condimenti classici, velo di pane Mimmo e maionese alla 'nduja (1,4,6,9,10,12)
€24

Coniglio arrosto con pancetta croccante servito con polenta di mais di Gandino (7,12)
€22



LA PIZZA

LA RICETTA DELLA NOSTRA PIZZA È QUELLA ELABORATA DA MIMMO 60 ANNI FA. 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 dell'oleificio Coppini;*
- 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.



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

Pizza Margherita alla Scarpara (anno 2021)

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

€11

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 d.o.p., basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,7)

€15

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

Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p. 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 (1,7)

€15

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

Pomodoro, ciliegine di mozzarella di bufala d.o.p., basilico fresco, acciughine in olio extravergine d'oliva

(1,4,7)

€15

Pizza Margherita "Margherita" (anno 1956)

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

€9

Pizza Napoletana (anno 1956)

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

€9

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

Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p., 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 alle Alici (anno 1956)

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

€15

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 d.o.p.e parmigiana di melanzane (1,7)

€15

Pizza Massimo (anno 1997)

Mozzarella di bufala d.o.p., 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 d.o.p. e fiordilatte e salsa piccante alla 'nduja di Spilinga (1,7)

€15

Pizza Normanna (anno 2002)

Mozzarella di bufala d.o.p. 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

LE PIZZE BERGAMO BASKET 2014

Una parte del ricavato della vendita delle pizze andrà alla società BB14.

Pizza Schiacciata

Mortadella, burrata e granella di pistacchio (7,8,12)

€15

Pizza Tripla - A spicchi

Burrata, spinacino e salmone marinato - Pesto alla Siciliana e fonduta di Taleggio d.o.p. - Mozzarella fiordilatte, acciughe e pomodoro ciliegino (4,7,8,9)

€15



LE PIZZE BERGAMASCHE

Le pizze amiche del territorio con prodotti locali.

Pizza Marinara alla bergamasca (anno 2023) CON PRODOTTI DELL'AZ. AGR. DELLA FARA
Pomodoro, aglio orsino di san Giovanni Bianco e pesto di Paruch (spinacio selvatico di montagna) /
Vegana (1,12)
€13

Pizza Val Brembana (anno 2023) CON PRODOTTI DELL'AZ. AGR. DELLA FARA
Branzi, polenta di mais antichi e cimette di Paruch (spinacio selvatico di montagna) (1,7,12)
€15

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 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

LA 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 (1,4,7,12)
€15

Pizza D.O.C. Nord-Sud (anno 2021)
Pomodoro, mozzarella di bufalac d.o.p., provola campana e bresaola (1,7)
€15

Pizza Viva l'Italia (anno 2016)
Pomodoro, pomodori ciliegini saltati con cipolle, Agri di Valtorta / Presidio Slow Food, pesto ligure e pecorino (1,7,8)
€15

ABBINAMENTO SUGGERITO: CHINOTTO LURISIA / Presidio Slow Food **€4**

Pizza Vegetariana (Orto-Lina) (anno 2021)
Crema di cavolo rosso, carote, pomodoro ciliegino, peperoni, zucchine e funghi champignon (1)
€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 estivo di Mimmo con scorza di limone d'Amalfi candita 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 al 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

www.damimmoelina.com