



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.

*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.

*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 TASTE AND SHARE. Starters.

Strudel di pasta brisée con ripieno di scarola dei Colli e Branzi servito su fonduta di formaggi (1,3,7)

Shortcrust pastry strudel filled with escarole and Branzi cheese served on cheese fondue
€12

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

Bruschetta di pane casereccio con burro all'aneto e limone e salmerino affumicato (1,4,7)

Homemade bread bruschetta with dill and lemon butter and smoked char
€14

Bollito di manzo affettato a carpaccio con salsa verde, cipolla rossa di Tropea in giardiniera e mostarda cremonese (4,10,12)

Sliced boiled beef with green sauce, pickled Tropea red onion and Cremona mustard
€12

Insalata di coniglio: sfilacci di coniglio tiepidi, patate lesse, julienne di verza, pesto di basilico e scaglie di Grana Padano d.o.p. (7,8)

Rabbit salad: warm rabbit, boiled potatoes, savoy cabbage, basil pesto and Grana Padano d.o.p.
€12

I PRODOTTI DEL TERRITORIO. FORMAGGI, SALUMI E POLENTA LOCAL FOOD. Cured meats, cheeses and polenta.

I formaggi dei Presidi Slow Food - Agri di Valtorta con miele di castagno, Stracchino all'antica delle Valli Orobianche e formaggi di Capra Orobica (7)

Agri 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

Timballo di polenta con cuore di formaggi e porcini trifolati (7,12)

Polenta pie filled with cheese and sautéed porcini mushrooms
€14



VIAGGIO IN ITALIA. LA PASTA "PATRIMONIO DELL'UMANITÀ"
A CULINARY JOURNEY THROUGH ITALIAN PASTAS. Every city and region in Italy has its own signature pasta.

Sedanini di pasta all'uovo "cacio e pepe" con Caciocavallo Podolico della Basilicata / Presidio Slow Food (1,3,7)

Sedanini egg pasta with Caciocavallo Podolico cheese and pepper / Slow Food Presidium
€12

Paccheri con salsiccia, pomodoro e funghi porcini (1,12)

Paccheri pasta with sausage, tomato and porcini mushrooms
€14

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 OUR STUFFED PASTAS

Tortelli di zucca con fonduta di formaggi e polvere di amaretti (1,3,7,8)

Pumpkin tortelli with cheese fondue and amaretti powder
€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



DALLA MONTAGNA, DAL CORTILE, DAL MARE. I SECONDI PIATTI
FROM THE MOUNTAIN, FROM THE COURTYARD, FROM THE SEA. Second Courses.

Baccalà mantecato con polenta di mais di Gandino (4,7,12)

Creamed cod with Gandino corn polenta

€15

Brasato di manzo con contorno a scelta fra polenta di mais spinato di Gandino, patate arrosto e verdure al forno * (9,12)

Braised beef with a side dish of your choice between polenta, roasted potatoes and baked vegetables *

€19

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

Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura con polenta di mais spinato di Gandino (9,12)

Veal shank cooked at low temperature with polenta

€19

Arrosto di vitello farcito con salsiccia, pistacchi ed erbette con verdure al forno e ristretto di carne (3,8)

Roast veal stuffed with sausage, pistachios and chard with baked vegetables and meat sauce

€18

Coniglio arrosto con pancetta croccante e contorno a scelta fra polenta di mais spinato di Gandino, patate arrosto e verdure al forno * (7,12)

Roasted rabbit with crispy bacon and a side dish of your choice between polenta, roasted potatoes and baked vegetables *

€17

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



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 THOUGHTFULLY AND EXPERTLY
CRAFTED IN OUR OWN WORKSHOP 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
FROM THE TABLE TO YOUR HOME

**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)

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



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.

Our Locanda is situated in the 'Casazza', a historic building in the Upper Town built in 1357 by the Suardi, a noble family from Bergamo, and once home to the Postal Service of the Republic of Venice. Staying in this place is living history.

LOCANDA MIMMO

Via B. Colleoni, 17 - 24129 Bergamo

T +39 366 419 1817

locandamimmo@damimmoelina.com

www.damimmoelina.com