



**DA MIMMO**

DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO  
IN CITTÀ ALTA





# I PIATTI DEL GIORNO

**Vellutata di zucca con mandorle tostate e confettura di rabarbaro alpino dell'Azienda Agricola Della Fara di San Giovanni Bianco / Vegano (8)**  
€12

**Strudel di scarola dei Colli su sughetto di pomodoro e ricotta salata / Vegetariano (1,3,7,12)**  
€14

**Risotto ai funghi porcini / Vegetariano (7,9,12)**  
€18/persona (minimo 2 persone)

**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

### MENU MIMMO

*Storia di una famiglia.*

#### ANTIPASTO

**Mozzarella in carrozza** - la madeleine di Robi (1,3,4,7)

#### PRIMO PIATTO

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

#### SECONDO PIATTO

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

#### DOLCE a scelta

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

OPPURE

**Gelato ai pistacchi di Sicilia** (7,8)

**€50 bevande escluse**

---

### MENU TERRITORIO LOMBARDO

*Dalla montagna alla pianura, passando per le città.*

#### ANTIPASTO

**Vitello tonnato con giardiniera di nostra produzione** (3,6,9,10,12)

#### PRIMO PIATTO

**Tortelli di zucca mantovani con burro, salvia e polvere di amaretti** / Vegetariano (1,3,7)

#### SECONDO PIATTO

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

#### DOLCE a scelta

**Panettone di Mimmo con scorza di limone d'Amalfi candita servito con crema al mascarpone** (1,3,7,8)

OPPURE

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

**€45 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 - e di **formaggi Principi delle Orobie** / Presidi Slow Food - Agrì di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, formaggio di capra orobica (7)

**€18**



# DA MIMMO 1956

"LA CUCINA DI MIMMO.  
STORIE E RICETTE DI UNA FAMIGLIA ITALIANA"

IL NOSTRO LIBRO DI RICETTE È DISPONIBILE ALLA CASSA

AL PREZZO DI €10.

## 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

**Insalata di mare tiepida con cipolla rossa in giardiniera, scaglie di bottarga di muggine, pomodori datterini e scorza di limone** (2,4,14)

€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

**Bruschette di pane Mimmo cotto nel forno a legna** - con pomodorini e basilico, con 'nduja di Spilinga, con ragù di coniglio e con burro e alacce (alici grosse del mar Mediterraneo) / Presidio Slow Food (1,4,7,9,12)

€14

**Tagliere Aspromonte** - capocollo, lardo e fiocco dell'Aspromonte, caciocavallo silano e focaccia ad alta idratazione (1,7)

€18

**Antipasto di Mimmo da condividere** - parmigiana di melanzane, insalata di mare, mozzarella in carrozza e bruschetta con ragù di coniglio (1,2,3,4,7,9,12,14)

€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, 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** - con aglio, olio extravergine di oliva, pomodoro, origano e 'nduja di Spilinga (1,9)  
**€14**

---

## 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**

**Trancio di pesce spada alla messinese** - con cozze, patate, pomodori, olive e capperi (4,12,14)  
**€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) fritta nel burro chiarificato con pomodorini e basilico** - carne di vitello da allevamenti al pascolo (1,3,7). Circa 300 g  
**€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**

**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 Autunno** (anno 2023)

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche / Presidio Slow Food, mozzarella fiordilatte, crema di zucca e funghi porcini (1,7,12)

€16

---

## LA PIZZA DI STAGIONE

**Pizza Margherita alla Scarpara** (anno 2021)

Pomodoro alla scarpara con aglio, 'nduja di Spilingae origano e mozzarella fiordilatte (1,7)

€12

---

## 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 del Pescatore** (anno 2023)

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

### **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 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

**Cantucci con Passito Siciliano** (1,3,8)  
€10

---

## **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)