



DA MIMMO

DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO
IN CITTÀ ALTA



I PIATTI CONSIGLIATI DALLA CUCINA

*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.*



"FUORI MENU"

Flan di zucchine su fonduta di Strachitunt con cialda di Grana Padano d.o.p., pesto di pistacchi e pomodorini confit / Vegetariano (1,3,7,8)
€13

Degustazione Regina: mozzarella di bufala e mozzarella fiordilatte prodotte artigianalmente a Salerno / Vegetariano (7)
Circa 300 g
€12/persona (minimo 2 persone)

Crema di carote e zenzero con insalatina di mele e menta e gelatina di fiori di sambuco dell'Azienda Agricola Della Fara di San Giovanni Bianco / Vegano
€12

Risotto con asparagi mantecato con blu di bufala / Vegetariano (7,9,12)
€19/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 in doppia cottura e agrodolce di Paruch (spinacio selvatico di montagna) dell'Azienda Agricola Della Fara di San Giovanni Bianco - carne da allevamenti al pascolo (12).
Circa 200 g
€25

BERGAMO CITTÀ CREATIVA 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 - Agri di Valtorta, Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, formaggio di capra orobica con composta di fragola con aceto balsamico dell'Azienda Agricola Della Fara di San Giovanni Bianco (7,12)
€18



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.



MENU DEGUSTAZIONE

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

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 (1,3,7,8)

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

Panettone di Mimmo servito con crema al mascarpone (1,3,7,8)

€45 bevande escluse

MENU FORMAGGI DELLE OROBIE Cheese Ambassador

Degustazione di formaggi D.O.P. bergamaschi e di formaggi Principi delle Orobie.

ANTIPASTO

Agri di Valtorta / Presidio Slow Food, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche / Presidio Slow Food, Formai de Mut dell'alta Valle Brembana D.O.P. (7)

PRIMO PIATTO

Risotto con asparagi mantecato con blu di bufala / Vegetariano (7,9,12)

SECONDI PIATTI

Insalatina di mele fresche e noci con emulsione all'aceto di mele (8,12)

Branzi FTB Stagionato e Storico Ribelle 2022 / Presidio Slow Food (7)

DOLCE

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

€45 bevande escluse



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 spadellata con finocchi croccanti, peperoncino fresco, basilico e lime (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 crema di carciofo alpino dell'Azienda Agricola Della Fara di San Giovanni Bianco, 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)

€15

Tagliere Brigante - salumi tipici dell'Aspromonte, caciocavallo silano e focaccia ad alta idratazione (1,7)

€18

Antipasto 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 di pistacchi e basilico, burrata e crudo di gambero rosso (1,2,7,9)
€19

Linguine al pesce spada fresco, olive 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" (1,3,7,8,12)
€15

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

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)
€19/persona (minimo 2 persone)

SECONDI PIATTI

Frittura di paranza* del mar Adriatico - calamaro, latterino, triglia, gamberi rosa, alici, sarde.
*Progetto di pesca sostenibile (1,2,4,5,14)
€25

Trancio di pesce spada alla messinese - con cozze, patate, pomodori, olive e capperi (4,12,14)
€25

Baccalà dell'Annunziata con vele di pane croccante - ricetta marinara dello stretto di Messina con patate, pomodori e olive (1,4,9,12)
€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 (1,3,7).
Circa 300 g
€35

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

Uccellini scappati di Mimmo - involtini di coppa di maiale ripieni con pancetta, caciocavallo silano ed erbe serviti con polentina (1,7,9,12)
€20



LA PIZZA

“UNA VERA TRADIZIONE NON È LA TESTIMONIANZA
DI UN PASSATO CONCLUSO, MA UNA FORZA VIVA
CHE ANIMA E INFORMA DI SÈ IL PRESENTE”
(IGOR STRAVINSKI)

DAL 2020 LA NOSTRA PIZZA È NELLA CLASSIFICA
DELLE MIGLIORI AL MONDO SECONDO LA GUIDA
50 TOP PIZZA.

**RACCONTACI
LA TUA PIZZA
IN 7 PAROLE!**

POTRAI VINCERE FANTASTICI PREMI



SCOPRI COME GIOCARE

IN COLLABORAZIONE CON



WWW.7PAROLE.IT

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).

CHIEDIAMO LA CORTESIA DI NON APPORTARE VARIAZIONI AGLI INGREDIENTI DELLA PIZZA SCELTA.

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 alle Alici (anno 1956)

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

€14

LA PIZZA DI STAGIONE

Pizza Sant'Antonio Abate (anno 2024) - ASSOCIAZIONE PIZZA VERACE NAPOLETANA

Pomodoro, salsiccia, peperoncino e provola campana (1,7,12)

€15

LE PIZZE D.O.C.

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. Caprese (anno 2024)

Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p. e pomodori a crudo (1,7)

€12

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

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 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

Pizza D.O.C. Nord-Sud (anno 2021)

Pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p., provola campana e bresaola (1,7)

€15

LE PIZZE DELL'ANNO

Pizza Federico II Imperatore. La più amata del 2021

Pesto alla siciliana, gamberoni arrostiti e melanzane fritte (1,2,7)

€15

Pizza Italia. La più amata del 2022

Pomodoro, burrata, mimosa di pecorino al limone e guanciale croccante (1,7)

€15

Pizza Orobie. La più amata del 2023

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche / Presidio Slow Food, mozzarella fiordilatte, crema di zucca e cimette di Paruch (spinacio selvatico di montagna) (1,7,12)

€16

Pizza Degustazione

Con al massimo quattro ingredienti scelti tra quelli già presenti nel menu

€15



LE PIZZE BERGAMASCHE

Le pizze amiche del territorio con prodotti locali.

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

ABBINAMENTO SUGGERITO: CHINOTTO LURISIA / Presidio Slow Food €4

Pizza Zola e Noci (anno 1998)

Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola d.o.p., noci e pere (1,7,8)

€14

LE PIZZE CLASSICHE

Pizza ai Quattro Formaggi (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e selezione di formaggi d.o.p. bergamaschi (1,7)

€15

Pizza Capricciosa (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto nazionale, funghi champignon di grotta, carciofi e origano (1,7,12)

€13

Pizza al Prosciutto Cotto (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto nazionale (1,7,12)

€9

Pizza Napoletana (anno 1956)

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

€9

Pizza al Prosciutto Crudo (anno 1956)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo di Parma stagionato 16 mesi (1,7,12)

€13

Pizza Marinara (anno 1956)

Pomodoro, origano e aglio fresco a fettine / Vegana (1)

€8

Pizza alle Verdure (anno 2000)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e verdure grigliate (1,7)

€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 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

Bonnet piemontese con cioccolato e amaretti (7,8,12)
€8

Cannolo siciliano di Mimmo (1,3,7)
€8

Semifreddo allo zabaione con biscotto integrale, coulis ai frutti di bosco e lamponi freschi (1,3,12)
€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

www.damimmoelina.com



DA MIMMO

DAL 1956 IL TUO LOCALE STORICO
IN CITTÀ ALTA

Via B. Colleoni, 17
24129 - Città Alta - Bergamo
T +39 035 218 535
damimmo@damimmoelina.com



AI COLLI

DA MIMMO SUL GREEN

Via Longuelo, 264
24129 - Bergamo
T +39 035 260 768
aicolli@damimmoelina.com



MIMÌ

BOTTEGA GASTRONOMICA
BERGAMASCA

Via B. Colleoni, 26
24129 - Città Alta - Bergamo
T +39 035 236 263
mimi@damimmoelina.com



MIMÌ BISTROT

Via B. Colleoni, 17
24129 - Città Alta - Bergamo
T +39 035 309 7160
mimi@damimmoelina.com



LOCANDA MIMMO

ROOMS APARTMENTS SUITES

Via B. Colleoni, 17
24129 - Città Alta - Bergamo
T +39 366 419 1817
locandamimmo@damimmoelina.com



FORNO MIMMO

Via B. Colleoni, 15
24129 - Città Alta - Bergamo
T +39 035 218 535
damimmo@damimmoelina.com



MIMMO ASTINO

Via Astino, 13
24129 - Bergamo
T 335 171 4833
damimmoastino@gmail.com



LINA FOOD LAB

CULTURA DEL CIBO E RICERCA
DAL 1956

Via Galimberti 1/B
24124 - Bergamo
T +39 035 412 4405
info@linafoodlab.it