



**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.

€13

#### La Cæsar Salad ai Colli

Insalata iceberg, pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di Grana Padano e crostini di pane, salsa Cæsar.

€15

#### La nostra bowl

Base di cous cous in salsa teriaki con ricciola marinata, cavolo croccante, avocado, hummus di ceci.

€16

#### Il classico d'estate

Vitello in cottura cbt in salsa tonnata e semi di rafano su insalatina.

€18

### I Piatti di Stagione

#### Paccheri biodiversi

Paccheri del Pastificio Agricolo Mancini ai tre pomodori, San Marzano, datterino e ramato mantecati al Parmigiano Reggiano 30 mesi.

€14

#### Risotto Ai Colli

Risotto mantecato all'olio EVO Val di Mazara, pesto di basilico e crudo di gambero.

€18

#### Nero di seppia

Tagliolini fatti in casa al nero di seppia, stracciatella di burrata e zest di lime.

€16

---




**AI COLLI**  
DA MIMMO SUL GREEN

## Tendenze

Dal pescato del giorno   
Pescato del giorno scottato sulla pelle,  
con cous cous alle verdure e guazzetto di cozze.  
€28

Polpo d'estate    
Insalata di polpo, la sua maionese in quenelle,  
piselli di stagione e patate.  
€22

Fusion   
Filettini di ricciola marinata con insalata di cavolo croccante  
in salsa verde chimichurri e crumble di quartirolo lombardo.  
€22

## Le Focacce del golfista

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

### Putting-green

Pinsa croccante con mortadella del Presìdio ai pistacchi  
e mousse di ricotta al pepe.  
€12

### Fade

Pinsa croccante con culaccia di prosciutto crudo di Parma,  
ciliegine di mozzarella di bufala e olio EVO.  
€14

### Draw

Pinsa croccante con tartare di gambero rosso di Mazara,  
stracciatella di burrata e granella di pistacchi.  
€16

Back-Spin  vegan

Pinsa croccante con humus di ceci, insalata di cavolo croccante  
in salsa verde chimichurri e nocciole del Piemonte.  
€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.  
€9

### 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 Parma 24 mesi
- Salsa alla 'nduja di Spilinga

### ANGELINA Mimì®

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, ruchetta, 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

Pavlova con mousse agli agrumi   
e mandarino tardivo di Ciaculli\*  
\*(Presidio Slow Food)  
€7

Lemon tart su base di pasta sablè  
con la nostra crema al limone  
€7

Il cannolo alla siciliana di MIMMO  
€7  
Abbinamento consigliato:  
Zibibbo di Sicilia - Cantine Amato €5

Millefoglie alla crema pasticcera e  
e frutta fresca di stagione.  
€8


Cheese cake servito  
con salsa ai frutti di bosco  
€7

Il tiramisù di MIMMO con savoiardi fatti in casa  
€8

Torta tiepida di nocciole igp Piemonte    
servita con gelato al cioccolato fondente  
€8

## IL GELATO FATTO IN CASA

Gelato al fiordilatte di pecora bergamasca   
con crumble di cioccolato  
€7

Gelato al fiordilatte con infusione   
di fave di Tonka servito con miele dei Colli  
€7

Gelato al cioccolato fondente   *vegan*  
€7

Gelato ai pistacchi di Sicilia   
€7

Sorbetto al limone e bergamotto   *vegan*  
€6

