



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.

Bruschette di pane di Altamura gratinate con salsiccia calabrese e burrata fresca (1,7,10,12)

Bruschetta au gratin with sausage and fresh burrata

€13

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)

Signora Lina's baked aubergine - traditional Mrs. Lina recipe with aubergine, cheese and tomato sauce in casserole

€12

Pappa al pomodoro alla toscana con stracciatella di burrata (1,,7,9,12)

Tuscan "pappa al pomodoro" with tomato, bread and burrata cheese

€11

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con rafano fresco e giardiniera di nostra produzione

(3,6,9,10,12)

Cold veal slices with tuna sauce, horseradish and homemade pickled vegetables

€15

Insalata di coniglio: sfilacci di coniglio tiepidi, cavolo cappuccio, salsa verde e crumble di Quartirolo Lombardo d.o.p. (4,7)

Rabbit salad: warm rabbit, cabbage, green sauce and Quartirolo Lombardo d.o.p. cheese crumble

€12

I PRODOTTI DEL TERRITORIO. FORMAGGI, SALUMI E POLENTA

LOCAL FOOD. Cured meats, cheeses and polenta

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

Cheeses from Slow Food Presidia - Agrì 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 local cold cuts (coppa, bacon and salami) with homemade pickled vegetables

€15

Polenta di mais spinato di Gandino con fonduta di formaggi bergamaschi d.o.p. e tartufo nero estivo delle Orobiche (7,12)

Polenta with local cheeses fondue and summer black truffle of the Orobiche

€16



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.

Fusillo di pasta fresca all'uovo "cacio e pepe" con Pecorino romano (1,3,7)

Fusillo egg pasta with Pecorino cheese and pepper

€12

Paccheri con ragù di coniglio bianco al Marsala (1,9,12)

Paccheri pasta with white rabbit sauce and Marsala wine

€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

Scarpinocc con fonduta di Quartirolo Lombardo d.o.p., pepe di Timut e spinaci saltati al burro di montagna (1,3,7,8)

Traditionally homemade ravioli with cheese filling served with Quartirolo Lombardo d.o.p. fondue, Timut pepper and spinach sautéed in butter

€14

"Casonsèi de la bergamasca" al burro di malga, pancetta nostrana e salvia (1,3,7,8,12)

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.*

Polpettine di merluzzo impanate cotte al forno con salsa di pomodorini e zest lime e polenta di mais spinato di Gandino (1,4,12)

Breaded and baked cod meatballs served with tomato sauce with lime and polenta
€15

Manzo all'olio cotto a bassa temperatura con contorno a scelta fra polenta di mais spinato di Gandino, patate arrosto e verdure al forno * (4,9,12)

Beef cooked at low temperature in aromatic oil 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**

Rollè di coniglio farcito con salsiccia e servito con polentina di mais spinato di Gandino e la sua salsa leggermente agrumata (9,12)

Rabbit roll stuffed with sausage and served with polenta and its slightly citrus sauce

€19

Tartare di scamone di manzo della Lombardia con salsa Worcester, mostarda francese e pepe nero.* (10,12)

Local Beef tartare with Worcester sauce, french mustard and black pepper - **€18**

*** con l'aggiunta di tartufo nero orobico /with the addition of black truffle of the Orobic €28**

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

Torta di nocciole con ganache al cioccolato fondente (7,8)

Hazelnut cake with dark chocolate ganache

€7

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