



Cucina di famiglia

Antipasti

| | |
|--|-------|
| Parmigiana di melanzane della Signora Lina – tradizionale ricetta di famiglia di melanzane cotte al forno alla parmigiana (con pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano, prosciutto, olio extravergine d'oliva e basilico) | 11,00 |
| Antipasto di Mimmo -degustazione di: parmigiana di melanzane, insalata di burrata, bruschetta di pane al forno a legna al pomodoro, mozzarella in carrozza,... | 15,00 |
| Antipasto di Mimmo "di mare" - degustazione di: tortino di alici, baccala mantecato, pesce fresco di ritorno dal mercato,... | 18,00 |
| Tortino di alici fresche - alici fresche 🐟 e diliscate in tortino gratinato al pomodoro, olio extra vergine di oliva e basilico | 12,00 |
| Arancini di riso di Mimmo con salsa al basilico | 9,00 |

Primi

| | |
|---|-------|
| Maccheroni al ferretto con provola, melanzane fritte e ricotta salata - pasta tirata a mano al ferretto – antica ricetta di Mimmo | 13,00 |
| Linguine al pesce spada fresco e capperi con gratinata di pane alle acciughe | 16,00 |
| Spaghetti alle sarde fresche con pinoli, uvetta e finocchietto antica ricetta di Mimmo | 13,00 |
| Tagliolini fatti in casa al "cacio e pepe" con Caciocavallo Podolico "Presidio del Caciocavallo Podolico della Basilicata" | 11,00 |
| Rigatoni "all'Amatriciana" in bianco - con cipolla rossa di Tropea, guanciale e pecorino | 11,00 |
| Spaghetti alla "Scarpara" -antica ricetta di Mimmo con salsa di pomodoro Corbarino* , aglio rosso, origano e peperoncino (*pomodorino raccolto a mano delle pendici nocerino-sarnese) ✓ | 9,00 |
| Spaghettoni alla carbonara di asparagi e acciughe di Cetara | 13,00 |
| Tagliatelle al ragù di carne fatto in casa – ragù con carne di manzo scottona Orobica, da allevamenti locali | 12,00 |

Secondi

| | |
|---|-------|
| Frittura leggera di calamari freschi dei nostri mari | 22,00 |
| Baccalà dell'Annunziata – ricetta marinara dello stretto di Messina con patate | 18,00 |
| Sgombro 🐟 in crosta di patate | 16,00 |
| Involto di pesce spada gratinato al forno con pomodori ripieni | 22,00 |






DOGGY BAG

DAMIMMO aderisce a: "se avanzo mangiatemi", progetto contro lo spreco alimentare in collaborazione con Slow food Italia e Comune di Bergamo





Cucina del territorio

Antipasti

| | |
|---|-------|
| Antipasto della qualità vicina -degustazione di: Agri di Valtorta  servito con miele del Parco dei Colli  , polentina bergamasca allo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche  , salame nostrano, bruschetta di pane al forno a legna al lardo della bergamasca al rosmarino | 13,00 |
| Tagliere di salumi della tradizione – con pancetta di suino nero di Parma, lardo "Bio" aromatizzato in marna della Val Cavallina, guancialetto di S. Ilario e coppa di maiale nero | 13,00 |
| Crostini ai tre formaggi "Principi delle Orobie" - con Formai de Müt, con Branzi d'Alpeggio, con Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche (Slow Food) e acciuga | 11,00 |
| Agri di Valtorta  servito con miele del Parco dei Colli - "Presidio dell'Agri di Valtorta – Latteria Sociale di Valtorta" | 9,00 |
| Non toccatemi il formaggio: selezione di formaggi "Principi delle Orobie" serviti con confetture e miele del Parco dei Colli  | 14,00 |



Primi

| | |
|--|-------|
| "Casonsè de la bergamasca" alla pancetta nostrana - ravioli della tradizione bergamasca ripieni di carne con burro, salvia e pancetta | 12,00 |
| Ravioli di verdure ripieni all'Agri di Valtorta  al burro di malga e salvia | 12,00 |
| Minestrone d' estate di verdure dell'orto  | 9,00 |
| Risotto* alle erbe spontanee mantecato al fresco di capra orobico (*Riso Carnaroli da agricoltura biologica invecchiato 12 mesi di qualità extra) | 12,00 |

Secondi

| | |
|--|-------|
| Coniglio nostrano al forno a legna (coniglio nostrano dagli occhi neri di Gandosso) con polenta di grano macinato a pietra | 18,00 |
| Manzo a bassa temperatura sfumato al Valcalepio bianco con patata schiacciata in emulsione di extravergine alla menta | 20,00 |
| Tartare di manzo* ai semi di senape, capperi, olive con salsa all'acciuga * carne di manzo scottona Orobica, da allevamenti locali | 20,00 |
| Il Baccalà mantecato "del Querini" (avventuroso mercante veneziano) | 18,00 |

Insalate e piatti d'estate

| | |
|---|-------|
| Orzo antico in insalata di ceci con crumble di Quartirolo Lombardo e salsa al sesamo | 11,00 |
| Insalata di pomodori e cipolla rossa di Tropea, olive, capperi e filetti di sgombro in olio EVO con Colatura di Alici di Cetara  | 12,00 |
| Insalata di spinacino nano con uvetta e mandorle e salsa ai semi di senape  | 9,00 |
| Carpaccio di storione Calvisus marinato ai pepi e agrumi con fiori eduli | 20,00 |
| Vitello cotto al vapore al pesto leggero di basilico e zucchine alla menta | 18,00 |

Contorni a partire da 4,50

Pane, olio e coperto 3,50

Pane cotto nel forno a legna, fatto a mano, con farina da agricoltura biologica e lunga lievitazione; **olio** EVO di Sicilia (olive: Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuolo).

In mancanza di prodotto fresco potremmo usare un surgelato di qualità

In caso di intolleranze alimentari si prega di chiedere informazioni al cameriere



Chiedi per i piatti gluten free