

MIMI & COCÒ

Navona®

BISTROT
WINE E
COCKTAIL
BAR...

"CAMPARI,"
l'aperitivo



..... PER INIZIARE

- **PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA D.O.P.** 12.50
(Parma Ham and Buffalo Mozzarella)
 - **SALMONE AFFUMICATO CON LIME E PEPE ROSA** 12.50
(Smoked Salmon with Lime and pink Pepper)
 - **CAPRESE DI BUFALA CON TACHINO** 12.00
(Buffalo Mozzarella with Pachino-Tomatoes)
 - **BRESOLA CON RUCOLA, GRANA E FUNGHI** 12.00
(Dry-salted Beef with rocket salad/Cheese/Mushrooms)
 - **TAGLIERE DI SALUMI FORMAGGI E NOCI** 20.00
(Tasting Plate of assorted Cheese/Ham/Salami/Walnuts)
 - **PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE** 12.00
(Parma Ham and Melon)
- >
- **FOCACCIA CALDA, OLIO E ROSMARINO** 6.00
(Hot Focaccia with Oil and Rosemary)

LA PASTA

Tutte le nostre paste vengono servite con
Parmigiano Reggiano DOP o Pecorino, secondo tradizione.
All our pasta are regularly served with Parmesan cheese
dop or Pecorino cheese according to tradition.

- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 12.00
(Spaghetti with Bacon, Cheese and Egg)
- **LASAGNA AL RAGÙ E GRANA** 12.00
(Lasagna Bolognese)
- **BUCATINI ALLA AMATRICIANA** 10.00
(Spaghetti with Bacon, Tomato Sauce and Cheese)
- **SPAGHETTI AL TOMODORO, BASILICO E GRANA** 10.00
(Spaghetti with Tomato Sauce, Basil e Parmesan)
- **TONNARELLI CACIO E PEPE** 10.00
(Tonnarelli Cheese and Pepper)
- **TONNARELLI ALLA GRICIA** 10.00
(Tonnarelli with Bacon and Cheese)
- **RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL TOMODORO, BASILICO E PARMIGIANO** 12.00
(Ravioli ricotta Cheese and Spinach with Tomato Sauce, Basil and Cheese)
- **SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 12.00
(Spaghetti with Clams)

SECONDI

- **TOLPETTE DI MAMMA AL SUGO CON TATATE ARROSTO** 18.50
(Mum's Meatballs in Tomato Sauce with roast Potatoes)
- **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PURÈ** 16.50
(Escalope with Parma ham, sage and mashed Potatoes)
- **SPIEDONI DI POLLO CON TATATE ARROSTO** 16.50
(Chicken Skewers with roast Potatoes)
- **MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 14.00
(Baked Eggplants with Tomato and Parmesan Cheese)
- **CROSTINO DI TATATE, SPECK, PROVOLA E TORCINI** 14.00
(Potatoes croûton, Smoked Ham, Cheese, Porcini mushrooms)

INSALATONE / SALADS

- **PASQUINO** 12.00
Insalatata, Pachino, Mozz. di Bufala, Mais, Olive, Carote
(Mixed salad, Tomatoes, Buffalo mozz., Corn, Olives, Carrots)
- **MIMI E COCÒ** 11.00
Spinaci, Bresaola, Funghi, Grana a scaglie
(Spinach, bresaola-dry-salted Beef, Mushrooms, Grana cheese)
- **SAVELLI** 12.50
Insalatata, Tonno, Mais, Olive, Uova, Acciughe, Pachino
(Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Eggs, Anchovies, Tomatoes)
- **GOVERNO VECCHIO** 12.00
Rughetta, Salmone, Gorgonzola e Pinoli
(Rocket salad, Salmon, Gorgonzola and Pine nuts)
- **TORMILLINA** 10.50
Insalatata, Feta, Pachino, Olive, Mais, Carote
(Mixed salad, Feta-Cheese, Tomatoes, Olives, Corn and Carrots)
- **GIULIA** 12.00
Insalatata, Tonno, Mais, Olive, Pomodori, Avocado
(Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Tomatoes and Avocado)

..... LE PINSE

(Leggera, scroochiarella, lievitata 48 h,
con 4 farine Bio e olio extravergine di oliva)
(Delicate, Crispy, leavened for 48 hours,
with 4 organic flours and extra virgin oil)

- **TINSA SORRENTO**  12.00
A crudo: Bufala DOP, Pomodorini e Valeriana
At raw: Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes,
Valerian Salad
- **TINSA TARMA** 14.00
A crudo: Bufala DOP, Prosciutto di Parma, Rughetta
At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo Mozzarella
and Rocket Salad
- **TINSA BOLOGNA** 12.50
A crudo: Pesto, Mortadella, Bufala DOP e Pistacchi
At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo Mozzarella
and Pistachios
- **TINSA MIA** 11.00
A crudo: Salsa tonnata, Rughetta, Carciofini
arrosto, Olive, Grana e Pomodori secchi
At raw: Tuna sauce, Rocket salad, roasted Artichokes,
Olives, Sun-dried Tomatoes and Grana Cheese
- **TINSA CONTADINA**  12.00
A crudo: Maionese, Valeriana, Bufala DOP, Zucchini
grigliate e Pomodorini
At raw: Mayonnaise, Valerian salad, Buffalo Mozz.,
Grilled zucchini, Cherry Tomatoes
- **TINSA SALMONE E KAORI** 12.50
A crudo: Philadelphia, Salmone affumicato,
Rughetta e Pinoli
At raw: Philadelphia cheese, Smoked Salmon,
Rocket Salad and Pinenuts
- **TINSA BRESAOLA** 12.00
A crudo: Bresaola, Rughetta e Grana
At raw: Bresaola Dried Beef, Rocket Salad
and Grana Cheese

VINO DELLA CASA

Chardonnay BIO Spaccafico - Puglia 22.00
Montepulciano BIO Humus - Abruzzo 22.00

BIANCHI AL BICCHIERE

White Wines by the Glass

Prosecco Valdobbiadene - Veneto 6.00
Chardonnay BIO Spaccafico - Puglia 6.00
Rosé Pettorosa 6.00
Pinot Grigio Ca'Povola - Veneto 8.50
Spritz 9.00

ROSSI AL BICCHIERE

Red Wines by the Glass

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo 6.00
Lambrusco Panzone sparkling - Emilia 6.50
Chianti Dog Poggio Uberti - Toscana 7.50
Spritz 9.00

ACQUA/MINERAL WATER

Acqua Naturale Trattata e/o Gassata Treated water still or sparkling

Vini Dolci

Moscato d'Asti 6.00 al
Passito di Pantelleria 6.00 bicchiere

...DESSERT...DOLCI...GOLOSITÀ...

- **TIRAMISÙ "MTM E COCÒ"** 7.50
(Mascarpone Cream, Coffee with
Gentilini cookies) 
- **TANNA COTTA ALLE FRAGOLE O
ALLA NUTELLA** 6.50
(Panna Cotta with Strawberries or Nutella)
- **COFFA DI FRAGOLE CON GELATO ALLA CREMA** 7.50
(Fresh Strawberries with Cream Ice Cream)
- **CARPACCIO DI ANANAS CON MIELE
DI TRANCIA** 5.50
(Pineapple carpaccio with Orange Honey)
- **VIN SANTO E CANTUCCI DI CARLA** 6.50
(Sweet Wine with homemade Italian
hazelnuts cookies)

Coffee & The

Espresso o Decaffeinato	2.50
American Coffee	3.00
Caffè Mimi e Coco (espresso with coffee cream and chocolate)	4.00
Orzo / Barley	2.50
Cappuccino	4.00
The Caldo / Hot Tea	4.00
Cioccolata calda / Hot Chocolate with cream	3.00
Spremuta / Fresh squeezed orange	1.00
Amari / Grappa / Liquori	1.00 / 6.00

BOTTIGLIAME SOFT DRINK

Chinotto Neri, Sprite, Fanta, Cedrata Tassoni, 4.50
Acqua Tonic, Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea,
Ginger Ale, Red Bull, Campari Soda,
Crodino Bitter bianco/rosso, Succhi di Frutta

BIRRA ALLA SPINA

Birra Peroni **PERONI** 0.2 cl. 5.00 0.4 cl. 7.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro 0.0 5.00
Kozel Lager 5.00
Becks 5.00
Ceres 5.00
Corona 5.00
Baladin Isaac 75 cl 5% 16.50

BIANCHI AL BICCHIERE

White Wines by the Glass

Prosecco Valdobbiadene - Veneto	6.00
Chardonnay BIO Spaccato - Puglia	6.00
Rosè Pettorosa - Puglia	6.00
Pinot Grigio Ca' Povoletta - Veneto	8.50
Spritz	9.00



ROSSI AL BICCHIERE

Red Wines by the Glass

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo	6.00
Lambrusco Panzon sparkling & sweet - Emilia	6.50
Chianti Dogg Poggio Uberti - Toscana	7.50
Spritz	9.00



VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

White Wines by the bottle

Chardonnay BIO Spaccato - Puglia	22.00
Passerina BIO Boccaforte - Marche	24.00
Pinot Grigio Ca' Povoletta - Veneto	26.00
Pecorino Boccaforte - Abruzzo	24.00
Rosè Pettorosa - Puglia	26.00
Falanghina Del Taburno - Campania	26.00
Vermicino BIO Micante - Toscana	26.00
Gewürztraminer Hütte - Trentino	28.00
Frascati BIO De Santis - Lazio	30.00
Moscato Sciacor Banfi - Piemonte	26.00



TOP WINE BIANCHI

Bramito Antinori - Umbria	36.00
Pinot Grigio Jermann - Friuli	38.00
Chardonnay Planeta - Sicilia	48.00
Cervaro della Sala Antinori - Umbria	95.00



La Caffetteria termina alle ore 22:00
salvo concludere i pasti
The Cafeteria ends at 22:00
unless meals are concluded



BOLLICINE

Sparkling Wines

Prosecco Valdobbiadene - Veneto	22.00
Cartize Dogg Burro - Veneto	32.00
Ferrari Perle - Trentino	45.00
Cà del Bosco Prestige - Lombardia	55.00
Moët & Chandon - Francia	58.00
Dom Perignon - Francia	280.00



€ 9.00

SPRITZ
APEROL/CAMPARI

Aperol e Prosecco o
Campari e Prosecco

COCKTAILS



MOJITO Rum bianco, Havana 3, zucchero, Lime, Menta

CAIPIROSKA Vodka absolute, Lime, zucchero

CAIPIRISSIMA Rum bianco Havana 3, Lime, zucchero

CAIPIRINHA Cachaca, Lime, zucchero

NEGRONI Gin, Campari, Vermouth rosso

AMERICANO Campari, Vermouth rosso

PINA COLADA Rum bianco, Havana 3, succo d'Ananas,
purea di Cocco

COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, sciroppo di Cranberry,
succo di Lime fresco

MARTINI COCKTAIL Gin Bombay, Vermouth Dry

BOULEVARDIER Whiskey Bourbon four Roses, Vermouth rosso, Campari



€ 12.00

IRISH COFFEE Whiskey Bushmills, caffè espresso, zucchero, panna

ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, zucchero liquido, caffè espresso

OLD FASHIONED Bourbon four Roses, zolletta di zucchero,
Angostura bitter

DAIQUIRI Rum Havana 3, succo di Lime fresco, zucchero liquido

WHISKEY/VODKA/AMARETTO/GIN SOUR Whiskey/Vodka/
Amaretto di Saronno/Gin, succo di Lime fresco, zucchero liquido

MARGARITA Tequila, Triple sec, succo di Lime fresco, sale

BLOODY MARY Vodka, succo di Pomodoro, succo di Limone fresco,
salsa Worcester, Tabasco, sale, pepe

MOSKOW MULE Vodka, succo di Lime fresco, Ginger beer

TEQUILA SUNRISE Tequila silver, succo d'Arancia, Granatina

(I nostri clienti e le loro allergie sono la più "speciale del mondo", specificare sempre e chiedere menu allergeni.)
(Our guest is the most special in the world, please ask to the staff for any intolerances or allergies.)