VINI

Bianchi al Bicchiere
White Wines by the Glass

Prosecco Valdobbiadene - Veneto	6.00
Chardonnay BIO Spaccafico - Puglia	6.00
Rosè Pettorosa - Puglia	6.00
Pinot Grigio Ca'Povolta - 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 Docg Poggio Uberti - Toscana	7.50
Amarone Fulminato - Veneto	9.50
Spritz	9.00

Vini Bianchi in Bottiglia
White Wines by the bottle

Chardonnay BIO Spaccafico - Puglia	22.00
Passerina BIO Boccafornace - Marche	24.00
Pinot Grigio Ca'Povolta - Veneto	26.00
Pecorino Boccafornace - Abruzzo	24.00
Rosè Pettorosa - Puglia	26.00
Falanghina Del Taburno - Campania	26.00
Vermentino BIO Micante - Toscana	26.00
Gewürztraminer Hütte - Trentino	28.00
Frascati BIO De Santis - Lazio	30.00
Moscato Sciandor Banfi - Piemonte	26.00

Bollicine
Sparkling Wines

Prosecco Valdobbiadene - Veneto	22.00
Cartizze Docg Burro - Veneto	32.00
Ferrari Perlè - Trentino	45.00
Cá del Bosco Prestige - Lombardia	55.00
Moët & Chandon - Francia	58.00
Dom Perignon - Francia	280.00

Vini Rossi in Bottiglia
Red Wines by the bottle

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo	22.00
Sangiovese BIO Micante - Toscana	22.00
Nero di Troia Passera Scopaiola -Puglia	24.00
Lambrusco Panzon *sparkling&sweet* - Emilia	22.00
Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana	24.00
Morellino di Scansano - Toscana	22.00
Shirah Barbarella - Lazio	23.00
Nero d'Avola Cafici - Sicilia	26.00
Cesanese Federici - Lazio	24.00
Chianti Riserva Docg San Felice - Toscana	28.00
Valpolicella Ripasso Bovaro -Veneto	30.00

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

Top Wine Rossi

Amarone Fulminato - Veneto	52.00
Bolgheri Il Bruciato Antinori - Toscana	55.00
Barolo Bersano - Piemonte	58.00
Brunello di Montalcino Palazzi - Toscana	60.00
Tignanello Antinori - Toscana	165.00
Sassicaia Tenuta San Guido - Toscana	320.00

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

SPRITZ APEROL/CAMPARI
€ 9,00

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, zzucchero

CAIPIRINHA Cachaca, Lime, zucchero

NEGRONI Gin, Campari, Vermouth rosso

AMERICANO Campari, Vermouth rosso

€ 12.00

PIÑA 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

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 Worchester, 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 le più "speciali 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 o allergies.]

MIMÌ & COCÒ Trast®

BISTROT,
WINE E
COCKTAIL BAR.
TRASTEVERE

BISTROT
MIMI & COCÒ Trast
WINE E COCKTAIL BAR
TRASTEVERE
Established
2002

Mimì & Cocò Trast

BISTROT, WINE E COCKTAIL BAR. TRASTEVERE

..... 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 POMODORO A FETTE** 12.00
  (Buffalo Mozzarella with Fresh Tomatoes)
- **BRESAOLA 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

- **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 POMODORO, 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 POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO** 12.00
  (Ravioli ricotta Cheese and Spinach with Tomato Sauce, Basil and Cheese)

LE VELLUTATE (Soups)

- **VELLUTATA DI ZUCCA, CAROTE E CROSTINI** 14.00
  Pumpkin, Carrots And Croutons
- **VELLUTATA DI SPINACI, NOCI E CROSTINI** 14.00
  Spinach, Nuts And Croutons)

SECONDI

- **POLPETTE DI MAMMA AL SUGO CON PATATE 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 PATATE ARROSTO** 16.50
  (Chicken Skewers with roast Potatoes)
- **MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 14.50
  (Baked Eggplants with Tomato and Parmesan Cheese)

INSALATONE/SALADS

- **PASQUINO** 12.00
  Insalata, Pachino, Mozz. di Bufala, Mais, Olive, Carote
  (Mixed salad, Tomatoes, Buffalo mozz., Corn, Olives, Carrots)
- **MIMÌ E COCÒ** 11.00
  Spinaci, Bresaola, Funghi, Grana a scaglie
  (Spinach, bresaola-dry-salted Beef, Mushrooms, Grana cheese)
- **SAVELLI** 12.50
  Insalata, 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
  Insalata, Feta, Pachino, Olive, Mais, Carote
  (Mixed salad, Feta-Cheese, Tomatoes, Olives, Corn and Carrots)
- **GIULIA** 12.00
  Insalata, Tonno, Mais, Olive, Pomodori, Avocado
  (Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Tomatoes and Avocado)

..... LE PINSE .....

(Leggera, scrocchiarella, 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)

- **PINSA SORRENTO** 12.00
  A crudo: Bufala DOP, Pomodorini e Rughetta
  At raw: Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Rocket salad
- **PINSA PARMA** 14.00
  A crudo: Bufala DOP, Prosciutto di Parma, Rughetta
  At raw: Buffalo Mozzarella, Parma Ham and Rocket Salad
- **PINSA BOLOGNA** 12.50
  A crudo: Pesto, Mortadella, Bufala DOP e Pistacchi
  At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo Mozzarella and Pistachios
- **PINSA 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
- **PINSA CONTADINA** 12.00
  A crudo: Maionese, Rughetta, Bufala DOP, Zucchine grigliate e Pomodorini
  At raw: Mayonnaise, Rocket salad, Buffalo Mozz., Grilled zucchini, Cherry Tomatoes
- **PINSA SALMONE E KAORI** 12.50
  A crudo: Philadelphia, Salmone affumicato, Rughetta e Pinoli
  At raw: Philadelphia cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad and Pinenuts
- **PINSA 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
Rosè Pettorosa - Puglia	6.00
Pinot Grigio Ca'Povolta - 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 Docg Poggio Uberti - Toscana	7.50
Amarone Fulminato - Veneto	9.50
Spritz	9.00

ACQUA/MINERAL WATER 2.00

Acqua Naurale Trattata e/o Gassata *Treated water still or sparkling*

Vini Dolci

Moscato d'Asti	6.00	al bicchiere
Passito di Pantelleria	6.00	

...DESSERT...DOLCI...GOLOSITÀ...

- **TIRAMISÙ "MIMÌ E COCÒ"** 7.50
  (Mascarpone Cream, Coffee with Gentilini cookies)
- **PANNA COTTA ALLE FRAGOLE O ALLA NUTELLA** 6.50
  (Panna Cotta with Strawberries or Nutella)
- **CARPACCIO DI ANANAS CON MIELE DI ARANCIA** 5.50
  (Pineapple carpaccio with Orange Honey)
- **VIN SANTO E CANTUCCI DI CARLA** 6.50
  (Sweet Wine with homemade Italian hazelnuts cookies)
- **SALAME AL CIOCCOLATO** 6.50
  (Homemade Chocolate Salami)

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*	5.00
Spremuta /*Fresh squeezed orange*	5.00
Amari	5.00
Grappa	7.00

BOTTIGLIAME SOFT DRINK

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

BIRRA ALLA SPINA

Peroni Cruda	0,2 5.00	0,4 7.00
Peroni Gran Riserva Doppio Malto	0,2 5.00	0,4 7.00
Grolsch Weizen	0,2 5.00	0,4 7.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro 0.0	6.50
Kozel Lager	6.50
Corona	6.50
BIRRE DEL BORGO Reale (Ipa), Maledetta (Belgian Ale), Cortigiana (Blanche)	7.50

Si avvisa la gentile clientela che secondo necessità i prodotti segnalati con il simbolo • sono sottoposti in conformità, alle prescrizioni del reg. CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto, a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento. Chiedere al personale di sala. We kindly advise our customers that, as necessary, the products marked with the symbol • are subjected in compliancewith the provisions of the reg. CE 853/2004 annex III section VIII chapters 3 letter D, 1 to preventive remediation through freezing. Ask the dining room staff.