

BIANCHI AL BICCHIERE

White Wines by the Glass

Prosecco Asolo Montelliana - Veneto	7.00
Chardonnay BIO Spaccafico - Puglia	6.50
Rosè Pettorosa - Puglia	7.00
Pinot Grigio Ca'Povolta - Veneto	9.00
Spritz	9.50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

White Wines by the bottle

Chardonnay BIO Spaccafico - Puglia	22.50
Passerina BIO Boccaforname - Marche	24.50
Pinot Grigio Ca'Povolta - Veneto	26.50
Pecorino Boccaforname - Abruzzo	24.50
Rosè Pettorosa - Puglia	26.50
Falanghina Del Taburno - Campania	26.50
Vermantino BIO Micante - Toscana	26.50
Gewürztraminer Hütte - Trentino	28.50
Frascati BIO De Santis - Lazio	30.50
Moscato Sciandor Banfi - Piemonte	26.50

TOP WINE BIANCHI

Bramito Antinori - Umbria	44.00
Pinot Grigio Jermann - Friuli	38.00
Chardonnay Planeta - Sicilia	48.00
Cervaro della Sala Antinori - Umbria	120.00

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

VINI



BOLLICINE

Sparkling Wines

Prosecco Asolo Montelliana - Veneto	34.00
Ferrari Perlè - Trentino	52.00
Cá del Bosco Prestige - Lombardia	60.00
Moët & Chandon - Francia	65.00
Dom Perignon - Francia	320.00



€ 9,50

SPRITZ
APEROL/CAMPARI

ROSSI AL BICCHIERE

Red Wines by the Glass

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo	6.50
Lambrusco Panzon sparkling & sweet - Emilia	7.00
Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana	8.00
Spritz	9.50

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Red Wines by the bottle

Montepulciano BIO Humus - Abruzzo	22.50
Sangiovese BIO Micante - Toscana	22.50
Nero di Troia Passera Scopaiola - Puglia	24.50
Lambrusco Panzon sparkling & sweet - Emilia	22.50
Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana	24.50
Morellino di Scansano - Toscana	22.50
Shirah Barbarella - Lazio	23.50
Nero d'Avola Cafici - Sicilia	26.50
Cesane Federici - Lazio	24.50
Chianti Riserva Docg San Felice - Toscana	28.50
Valpolicella Ripasso Bovaro - Veneto	30.50

TOP WINE ROSSI

Amarone Fulminato - Veneto	54.00
Bolgheri Il Bruciato Antinori - Toscana	60.00
Barolo Bersano - Piemonte	58.00
Brunello di Montalcino Palazzi - Toscana	60.00
Tignanello Antinori - Toscana	220.00
Sassicaia Tenuta San Guido - Toscana	520.00

COCKTAILS

MOJITO Rum bianco, Pampero, zucchero, Lime, Menta

CAIPIROSKA Vodka absolute, Lime, zucchero

CAIPIRISSIMA Rum bianco, Pampero, Lime, zucchero

CAIPIRINHA Cachaca, Lime, zucchero

NEGRONI Gin, Campari, Vermouth rosso

AMERICANO Campari, Vermouth rosso e soda

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

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

MARTINI COCKTAIL Gin Beefeter, Vermouth Dry

BOULEVARDIER Whisky Jim Beam, Vermouth rosso, Campari

€ 12.00

IRISH COFFEE Whisky Jim Beam, caffè espresso, zucchero, panna

ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, zucchero liquido, caffè espresso

OLD FASHIONED Jim Beam, zolletta di zucchero, Angostura bitter

DAIQUIRI Rum Pampero, 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.]

MIMI & COCÒ

Navona®

BISTROT
WINE E
COCKTAIL
BAR...



"CAMPARI,"
l'aperitivo



..... PER INIZIARE

- TRIS DI BRUSCHETTE Pomodoro, 9.50
Mozz. di Bufala Dop e Prosciutto Crudo,
Mozz. di Bufala Dop e Alici
(Tomatoes, Raw ham and Buffalo mozzarella,
Buffalo mozzarella and anchovies)
 - PROSCIUTTO CRUDO E MOZZ. DI BUFALA DOP 14.00
(Raw Ham and Buffalo Mozzarella)
 - SALMONE AFFUMICATO CON LIME E PEPE ROSA 14.50
(Smoked Salmon with Lime and pink Pepper)
 - CAPRESE MOZZ. DI BUFALA DOP E POMODORINI 14.00
(Buffalo Mozzarella with Cherry Tomatoes)
 - BRESAOLA CON RUCOLA, GRANA E FUNGHI 14.00
(Dry-salted Beef with rocket salad/Cheese/Mushrooms)
 - PROSCIUTTO CRUDO E MELONE 14.00
(Raw Ham and Melon)
 - TAGLIERE DI SALUMI FORMAGGI E NOCI 24.00
(Tasting Plate of assorted Cheese/Ham/Salami/Walnuts)
-
- FOCACCIA CALDA, OLIO E.V.O. E ROSMARINO 7.00
Hot Focaccia with Oil and Rosemary

LA PASTA

Tutte le nostre Paste vengono servite con Grana Padano Dop o Pecorino secondo Tradizione.
All our pasta are regularly served with Grana Padano Dop or Pecorino cheese according to tradition.

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA 13.50
(Spaghetti with Bacon, Cheese and Egg)
- LASAGNA AL RAGÙ E GRANA 12.50
(Lasagna Bolognese)
- BUCATINI ALLA AMATRICIANA 13.50
(Spaghetti with Bacon, Tomato Sauce and Cheese)
- SPAGHETTI AL TOMODORO, BASILICO E GRANA 12.00
(Spaghetti with Tomato Sauce, Basil and Grana Padano Dop)
- TONNARELLI CACIO E PEPE 12.00
(Tonnarelli Cheese and Pepper)
- TONNARELLI ALLA GRICIA 13.00
(Tonnarelli with Bacon and Cheese)
- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL TOMODORO, BASILICO E GRANA PADANO DOP 14.00
(Ravioli ricotta Cheese and Spinach with Tomato Sauce, Basil and Grana Padano Dop)
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE 14.50
(Spaghetti with Clams)

SECONDI

- POLPETTE DI MAMMA AL SUGO 18.50
CON PATATE ARROSTO
(Mum's Meatballs in Tomato Sauce with roast Potatoes)
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PURÈ 18.50
(Escalope with raw ham, sage and mashed Potatoes)
- SPIEDONI DI POLLO CON PATATE ARROSTO 18.00
(Chicken Skewers with roast Potatoes)
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA 16.00
(Baked Eggplants with Tomato and Parmesan Cheese)

INSALATONE / SALADS

- PASQUINO 15.00
Ins. Pomodorini, Mozz. di Bufala Dop, mais, olive, carote
(Mixed salad, Tomatoes, Buffalo mozz., Corn, Olives, Carrots)
- MIMI E COCÒ 16.00
Spinaci, Bresaola, Funghi, Grana a scaglie
(Spinach, bresaola-dry-salted Beef, Mushrooms, Grana cheese)
- SAVELLI 16.50
Ins. Tonno, mais, Olive, Uova, Acciughe e Pomodorini
(Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Eggs, Anchovies, Cherry Tomatoes)
- GOVERNO VECCHIO 16.00
Rughetta, Salmone, Formaggio Erborinato e Pinoli
(Rocket salad, Salmon, Blue Cheese and Pine nuts)
- TORMILLINA 15.00
Ins. Feta, pomodorini, olive, mais e carote
(Mixed salad, Feta-Cheese, Cherry Tomatoes, Olives, Corn and Carrots)
- GIULIA 16.50
Insalata, Tonno, Mais, Olive, Pomodori, Avocado
(Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Tomatoes and Avocado)
- FOCACCIA CALDA, OLIO E.V.O. E ROSMARINO 7.00
Hot Focaccia with Oil E.V.O. and Rosemary

..... LE PINSE

LEGGERA E SCROCCHIARELLA
LIGHT AND TASTY

- PINSA SORRENTO 14.00
A crudo: Mozz. di Bufala Dop, Pomodorini e Rughetta
At raw: Buffalo Mozzarella, Fresh Tomatoes, Rocket salad
- PINSA TARMA 16.00
A crudo: Mozz. di Bufala Dop, prosciutto crudo, Rughetta
At raw: Buffalo Mozzarella, Raw Ham and Rocket Salad
- PINSA BOLOGNA 14.50
A crudo: Pesto, Mortadella, Mozz. di Bufala Dop, Pistacchi
At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo Mozzarella and Pistachios
- PINSA MIA 14.00
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 15.00
A crudo: maionese, rughetta, Mozz. di Bufala Dop, zucchine, grigliate, pomodorini
At raw: Mayonnaise, Rocket salad, Buffalo Mozz., Grilled zucchinis, fresh Tomatoes
- PINSA SALMONE E KAORI 14.00
A crudo: Philadelphia, Salmone affumicato, Rughetta e Pinoli
At raw: Philadelphia cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad and Pinenuts
- PINSA BRESAOLA 15.00
A crudo: Bresaola, Rughetta e Grana
At raw: Bresaola Dried Beef, Rocket Salad and Grana Cheese

VINO DELLA CASA

- | | |
|---|-------|
| Chardonnay BIO Spaccafico - Puglia | 22.50 |
| Montepulciano BIO Humus - Abruzzo | 22.50 |
| BIANCHI AL BICCHIERE
White Wines by the Glass | |
| Prosecco Asolo Montelliana - Veneto | 7.00 |
| Chardonnay BIO Spaccafico - Puglia | 6.50 |
| Rosè Pettorosa - Puglia | 7.00 |
| Pinot Grigio Ca'Povolta - Veneto | 9.00 |
| Spritz | 9.50 |
| ROSSI AL BICCHIERE
Red Wines by the Glass | |
| Montepulciano BIO Humus - Abruzzo | 6.50 |
| Lambrusco Panzon sparkling&sweet - Emilia | 7.00 |
| Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana | 8.00 |
| Spritz | 9.50 |

ACQUA / MINERAL WATER

- | | |
|--|------|
| Acqua Naturale Trattata e/o Gassata Treated water still or sparkling | 2.00 |
| Vini Dolci | |
| Moscato d'Asti | 6.00 |
| Passito di Pantelleria | 6.00 |

...DESSERT...DOLCI...GOLOSITÀ...

- TIRAMISÙ "MIMI E COCÒ" 8.00
(Mascarpone Cream, Coffee with Gentilini cookies)
- PANNA COTTA ALLE FRAGOLE O ALLA NUTELLA 7.00
(Panna Cotta with Strawberries or Nutella)
- CARPACCIO DI ANANAS CON GELATO ALLA CREMA E AMARENE 7.00
(Pineapple Carpaccio with cream icecream and blackcherry)
- COPPA DI FRAGOLE FRESCHE E GELATO ALLA CREMA 9.50
(Cup of Strawberry and cream icecream)

Coffee & The

- | | |
|---|------|
| Espresso o Decaffeinato | 2.50 |
| American Coffee | 3.00 |
| Caffè Mimi e Cocò
(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 | 6.00 |
| Amari | 5.00 |
| Grappa | 7.00 |

BOTTIGLIAME SOFT DRINK

- | | |
|---|------|
| Chinotto Neri, Sprite, Fanta, Cedrata Tassoni, | 4.50 |
| Acqua Tonica, 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 | 5.00 | 0,4 | 6.00 |
|----------------------------|-----|------|-----|------|

BIRRE IN BOTTIGLIA

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