

## 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 l'Aperitivo.	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
Vermentino 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
Ribolla Gialla Riserva Primosic 2018 - Friuli	72.00
Sauvignon Terlan Quarz 2021 - Trentino	75.00
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  
L'APERITIVO.

## 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
Amarone Fulminato - Veneto	9.50
Spritz l'Aperitivo.	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
Cesanese Federici - Lazio	24.50
Chianti Riserva Docg San Felice - Toscana	28.50
Valpolicella Ripasso Bovero - 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
Barolo "Dagromis" Gaja 2018 - Piemonte	125.00
Tignanello Antinori - Toscana	220.00
Sassicaia Tenuta San Guido - Toscana	520.00

## COCKTAILS

**MOJITO** Pampero Bianco, zucchero, lime, menta

**CAIPIROSKA** Vodka absolute, Lime, zucchero

**CAIPIRISSIMA** Pampero Bianco, lime, zucchero

**CAIPIRINHA** Cachaca, Lime, zucchero

**NEGRONI** Gin, Campari, Vermouth rosso

**AMERICANO** Campari, cinzano rosso, soda

**PINA COLADA** Pampero Bianco, succo ananas, sciroppo di cocco

**COSMOPOLITAN** vodka Absolut, triple sec, sciroppo di Cranberry, lime

**MARTINI COCKTAIL** Gin Beefeter, Vermouth Dry

**BOULEVARDIER** whisky Jim Beam, Cinzano rosso, Campari

€ 12.00

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

**ESPRESSO MARTINI** vodka Absolut, Kahlua, zucchero liquido, caffè espresso

**OLD FASHIONED** whisky Jim Beam, 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 Cuervo, triple sec, lime, sale

**BLOODY MARY** Vodka Absolut, succo di pomodoro, limone, salsa  
Worcester, Tabasco, sale e Pepe

**MOSKOW MULE** vodka Absolut, lime, ginger beer

**TEQUILA SUNRISE** tequila Cuervo, succo d'arancia, Granatina

# MIMI & COCÒ

Navona®

BISTROT  
WINE E  
COCKTAIL  
BAR...



"CAMPARI,"  
l'aperitivo



[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.]

## ..... PER INIZIARE .....

- **TRIS DI BRUSCHETTE** Pomodoro, 9.50  
Mozzarella e Prosciutto Crudo, Mozzarella e Alici  
(Tomatoes, raw ham and mozzarella, mozzarella and anchovies)
  - **PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA 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** Mozzarella 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)
  - **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)

## LE VELLUTATE (Soups)

- **VELLUTATA DI PATATE, CAROTE E CROSTINI** 14.00  
Potatoes, 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** 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, Cherry 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, Pomodorini, Avocado  
(Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Cherry 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 PARMA** 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 Pine nuts
- **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 |
| <b>BIANCHI AL BICCHIERE</b><br>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 l'Aperitivo.                                     | 9.50  |
| <b>ROSSI AL BICCHIERE</b><br>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  |
| Amarone Fulminato - Veneto                              | 9.50  |
| Spritz l'Aperitivo.                                     | 9.50  |

- ACQUA/MINERAL WATER** 2.00  
Acqua Naturale Trattata e/o Gassata Treated water still or sparkling

- 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 CREMA E AMARENE** 7.00  
(Pineapple Carpaccio with cream and blackcherry)

## Coffee & The

- |   |      |
|---|------|
| Espresso o Decaffeinato   | 2.50 |
| American Coffee   | 3.00 |
| Caffè Mimi e Coco<br>(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, Succhi di Frutta

## BIRRA ALLA SPINA

- Birra Peroni **PERONI** 0,2 5.00 0,4 6.00

## 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