

## 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 Boccaforne - Marche	24.50
Pinot Grigio Ca'Povolta - Veneto	26.50
Pecorino Boccaforne - 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 Trast

BISTROT,  
WINE E  
COCKTAIL BAR.  
TRASTEVERE



[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 MOZZ. DI LATTE DI BUFALA 14.00  
(Raw Ham and Buffalo Milk Mozzarella)
  - SALMONE AFFUMICATO CON LIME E PEPE ROSA 14.50  
(Smoked Salmon with Lime and pink Pepper)
  - CAPRESE Mozz. di L. Di Bufala e Pomodorini 14.00  
(Buffalo milk 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 POMODORO, 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 POMODORO, BASILICO E GRANA PADANO DOP 14.00  
(Ravioli ricotta Cheese and Spinach with Tomato Sauce, Basil and Grana Padano Dop)

## 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 L. Di Bufala, mais, olive, carote  
(Mixed salad, Cherry Tomatoes, Buffalo milk 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 L. Di Bufala, Pomodorini e Rughetta  
At raw: Buffalo milk mozzarella, Fresh Tomatoes, Rocket salad
- PINSA PARMA 16.00  
A crudo: Mozz. di L. Di Bufala, prosciutto crudo, Rughetta  
At raw: Buffalo milk mozzarella, Raw Ham and Rocket Salad
- PINSA BOLOGNA 14.50  
A crudo: Pesto, Mortadella, Mozz. di L. Di Bufala, Pistacchi  
At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo milk 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 L. Di Bufala, zucchine, grigliate, pomodorini  
At raw: Mayonnaise, Rocket salad, Buffalo milk mozzarella, 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 al bicchiere  
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, Succhi di Frutta, Shwepps lemon, Ginger beer

## BIRRA ALLA SPINA

- |                                  |          |          |
|----------------------------------|----------|----------|
| Peroni Cruda <b>PERONI CRUDA</b> | 0,2 5.00 | 0,4 8.00 |
| Peroni Gran Riserva Doppio Malto | 0,2 5.00 | 0,4 9.00 |
| Grolsch Weizen                   | 0,2 5.00 | 0,4 9.00 |

## 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 |