

BIANCHI AL BICCHIERE

White Wines by the Glass

Prosecco Marton Treviso - Veneto	7.00
Chardonnay Costamarina - Lazio	6.50
Rosè Pettorosa - Puglia	7.00
Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto	9.00
Spritz l'Aperitivo.	9.50



VINI

ROSSI AL BICCHIERE

Red Wines by the Glass

Merlot Costamarina - Lazio	6.50
Lambrusco Panzon sparkling & sweet - Emilia	7.00
Chianti Poggio Uberti - Toscana	8.00
Spritz l'Aperitivo.	9.50



VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

White Wines by the bottle

Chardonnay Costamarina - Lazio	22.50
Passerina BIO Boccafonace - Marche	24.50
Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto	26.50
Pecorino Boccafonace - 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 Santa Passera - Lazio	30.50
Moscato Sciandor Banfi - Piemonte	26.50

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Red Wines by the bottle

Merlot Costamarina - Lazio	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
Cesane BIO Giangiolami - Lazio	26.50
Chianti Riserva Docg San Felice - Toscana	28.50
Valpolicella Ripasso Bovo - Veneto	32.00

TOP WINE ROSSI

Amarone Bovo - 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

TOP WINE BIANCHI

Bramito Antinori - Umbria	46.50
Pinot Grigio Jermann - Friuli	42.00
Chardonnay Planeta - Sicilia	52.00
Ribolla Gialla Riserva Primosic 2018 - Friuli	75.00
Sauvignon Terlan Quarz 2021 - Trentino	85.00



€ 9.50

SPRITZ
L'APERITIVO.



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



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 Beefeater, 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

SERVIZIO PER I RAGAZZI CHE VI HANNO SERVITO E SORRISO 5% - SERVICE FOR THE GUYS WHO SERVED YOU AND SMILED YOU 5%

[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 Trast

BISTROT,
WINE E
COCKTAIL BAR.
TRASTEVERE



..... 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 L. BUFLA 16.00
(Raw Ham and Buffalo Milk Mozzarella)
- SALMONE AFFUMICATO CON LIME E PEPE ROSA 15.50
(Smoked Salmon with Lime and pink Pepper)
- CAPRESE Mozzarella di L. di Bufala e Pomodori 14.50
(Buffalo Milk Mozzarella with Tomatoes)
- BRESAOLA CON RUCOLA, GRANA E FUNGHI 15.00
(Dry-salted Beef with rocket salad/Cheese/Mushrooms)
- PROSCIUTTO CRUDO E MELONE 13.50
(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 14.00
(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)

SECONDI

- TOLPETTE DI MAMMA AL SUGO 16.50
CON PATATE ARROSTO
(Mum's Meatballs in Tomato Sauce with roast Potatoes)
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PURÈ 16.50
(Escalope with raw ham, sage and mashed Potatoes)
- SPIEDONI DI TOLLO CON PATATE ARROSTO 16.00
(Chicken Skewers with roast Potatoes)
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA 16.00
(Baked Eggplants with Tomato and Grana. Padano Dop)

INSALATONE / SALADS

- TASCQUINO 15.50
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)
- PANE 3.00
Bread
- 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

- TINSA SORRENTO 15.00
A crudo: Mozz. di L.di Bufala, Pomodorini e Rughetta
At raw: Buffalo Milk Mozzarella, Cherry Tomatoes, Rocket salad
- TINSA TARMA 16.50
A crudo: Mozz. di L.di Bufala, prosciutto crudo, Rughetta
At raw: Buffalo Milk Mozzarella, Raw Ham and Rocket Salad
- TINSA BOLOGNA 15.50
A crudo: Pesto, Mortadella, Mozz. di L.di Bufala, Pistacchi
At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo Milk Mozzarella and Pistachios
- TINSA MIA 14.50
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 15.50
A crudo: maionese, rughetta, Mozz. di L.di Bufala, zucchine grigliate, pomodorini
At raw: Mayonnaise, Rocket salad, Buffalo Milk Mozz., Grilled zucchinis, fresh Tomatoes
- TINSA SALMONE E KAORI 14.00
A crudo: Philadelphia, Salmone affumicato, Rughetta e Pinoli
At raw: Philadelphia cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad and Pine nuts
- TINSA BRESAOLA 15.00
A crudo: Bresaola, Rughetta e Grana
At raw: Bresaola Dried Beef, Rocket Salad and Grana Cheese

VINO DELLA CASA

- | | |
|---|-------|
| Chardonnay Costamarina - Lazio | 22.50 |
| Merlot Costamarina - Lazio | 22.50 |
| BIANCHI AL BICCHIERE
White Wines by the Glass | |
| Prosecco Marton Treviso - Veneto | 7.00 |
| Chardonnay Costamarina - Lazio | 6.50 |
| Rosè Pettorosa - Puglia | 7.00 |
| Pinot Grigio Ca'Povola - Veneto | 9.00 |
| Spritz l'Aperitivo. | 9.50 |
| ROSSI AL BICCHIERE
Red Wines by the Glass | |
| Merlot Costamarina - Lazio | 6.50 |
| Lambrusco Panzon sparkling sweet - Emilia | 7.00 |
| Chianti Poggio Uberti - Toscana | 8.00 |
| 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 CON FRAGOLE O ALLA NUTELLA 7.00
(Panna Cotta with Strawberries or Nutella)
- CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO 7.00
(CHEESECAKE with berries)
- COPPA DI FRAGOLE FRESCHE E GELATO ALLA CREMA 8.50
(Cup of Fresh Strawberries with Cream ice Cream)

Coffee & The

- | | |
|---|-------|
| Espresso | 2.50 |
| Decaffeinato | 3.00 |
| American Coffee | 3.00 |
| Caffè Mimi e Cocò
(espresso with coffee cream and chocolate) | 4.00 |
| Orzo / Barley | 3.00 |
| Cappuccino | 4.50 |
| The Caldo / Hot Tea | 5.00 |
| Ciocolata calda / Hot Chocolate with cream | 6.00 |
| Spremuta / Fresh squeezed orange | 6.50 |
| Amari | 5.00 |
| Limoncello, Amaro Del Capo, Baileys, Montenegro, Jegermeister, Amaretto Disaronno, Sambuca, Brulio, Averna, Unicum, Brancamenta, Fernet Branca, Lucano, Ramazzotti, Mirto | |
| Amaro Jefferson | 6.50 |
| Grappa Bianca | 6.00 |
| Grappa Barricata | 7.00 |
| Cognac | 10.00 |

BOTTIGLIAME SOFT DRINK

- Chinotto Neri, Sprite, Fanta, Cedrata Tassoni, 5.00
- Acqua Tonica "Thomas", Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea,
- Ginger Ale, Red Bull, Crodino Bitter, Succhi di Frutta,
- Ginger beer "Thomas"

BIRRA ALLA SPINA

- | | | |
|----------------------------------|----------|----------|
| Peroni Cruda | 0.2 5.50 | 0.4 6.50 |
| Peroni Gran Riserva Doppio Malto | 0.2 5.50 | 0.4 9.00 |
| Grolsch Weizen | 0.2 5.50 | 0.4 9.00 |

BIRRE IN BOTTIGLIA

- | | |
|--|------|
| 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) | |

SERVIZIO PER I RAGAZZI CHE VI HANNO SERVITO E SORRISO 5% - SERVICE FOR THE GUYS WHO SERVED YOU AND SMILED YOU 5%

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 compliance with 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.