

MENUMIMO

ANTIPASTI

PICCOLINI GRANDE



ARANCINI DU MOMENT (2 PIÈCES / 4 PIÈCES) . 6 . 11
Boulettes de risotto panées et farcies selon l'humeur du moment
Sicile



GNOCCHI FARCIS À LA TRUFFE ET FRITS, SAUCE PARMESAN . 7 . 13
Les petits péchés mignons de Mimo, sans modération ni confession
Piémont



CRESCENTINE (2 PIÈCES / 4 PIÈCES) . 8 . 15
Pâte soufflée et frite, délicieusement accompagnée de stracciatella et speck
Émilie Romagne



BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE À LA ROMAINE, RICOTTA ET ZESTES DE CITRON . 8 . 15
Gourmandise florale
Lazio



BURRATA ET MOSAÏQUE DE LÉGUMES (125G / 250G) . 9 . 17
Quand la traditionnelle burrata se met sur son 31 !
Pouilles



STRACCIATELLA FUMÉE, MÉLI-MÉLO DE TOMATES ET ALLUMETTES DE POIREAUX FRITES . 9 . 17
La tomate-mozza, c'est de l'histoire ancienne, une nouvelle romance se dessine...
Pouilles



BRUSCHETTA STRACCIATELLA ET BOUTARGUE . 7 . 13
Focaccia maison tartinée de stracciatella, crème de safran, zestes de citron de Sorrento et boutargue râpée (caviar sicilien)
Sicile



BRUSCHETTA À LA SICILIENNE . 6 . 11
Focaccia maison et tomates cerises à la sicilienne
Sicile



ASPERGES VAPEUR, OEUF ALL OCCHIO DI BUE, BEURRE NOISETTE ET PARMESAN . 7 . 13
Quand les asperges printanières deviennent coquettes
Lombardie



ASSIETTE VEGGIE . 7 . 13
Artichauts, mousseline de légumes à la ricotta, focaccia
Le Chef



ASSIETTE D'ANTIPASTI . 20 . 30
Méli-mélo d'antipasti selon l'humeur du chef
Le Chef



ASSIETTE DE CHARCUTERIE . 7 . 13
Prosciutto affiné 24 mois
Le Chef

ET QU'EST CE QU'ON BOIT ?!



BABY mimo MANGO . 4
Sec et subtilement fruité il vous ouvrira le palet
VODKA • DOLIN DRY • MANGUE
SAUMURE • CÂPRE

MENU BAMBINI



1 SIROP + 1 PRIMI (PICCOLINI)
+ 1 BOULE DE GLACE . 8



MENUMIMO

* PRIMI PICCOLINI:

Petite version de nos plats pour partager et découvrir la cuisine de terroir italienne. A partir de 2 minimum par personne



PRIMI



SECONDI

PICCOLINI PLAT



RISOTTO ASPERGES, ASIAGO ET OEUF À LA MILANAISE . 8 . 15
Sexy risotto molto printanier
Lombardie



BUCATINI À LA CARBONARA . 8 . 15
Pas de parmesan ni de pancetta malheureux !! Mamma mia...
Lazio



LINGUINE À LA BOUTARGUE RÂPÉE (CAVIAR SICILIEN) . 9 . 16
De l'iode, de l'iode, de l'iode !!!
Sicile



LASAGNES VEGGIE, POMMES DE TERRE, POIREAUX ET CRÈME DE TRUFFE . 8 . 15
Balade dans un potager ultra gourmand
Lombardie



TAGLIATELLES AU TARTARE DE THON, TOMATES SICILIENNES ET MENTHE . 9 . 17
Générosité et fraîcheur de vivre
Sardaigne



GNOCCHI AU PESTO DE ROQUETTE, AMANDES TORRÉFIÉES ET POUDRE D'OLIVES NOIRES . 7 . 13
Des Rocket Gnocchi pour vous emmener au 7^e ciel !
Ligurie



UNE PETITE DOUCEUR MON CANARD ?

LE FELLINI . 5

Floral et pétillant, le digeo autrement

LIMONCELLO • SODA MAISON
AU JASMIN • ORANGE BITTER



THON MI-CUIT ALL TRANCCIO, CROÛTE DE SÉSAME, MAYONNAISE NOIRE, BRUNOISE DE LÉGUMES . 20
La croisière s'amuse
Sardaigne



CÔTELETTES D'AGNEAU PANÉES À LA PISTACHE, LÉGUMES DE SAISON, QUENELLE DE RICOTTA DI BUFFALA GINGEMBRE ET MENTHE . 18
Quand la Mamma twiste son plat tradi !
Sardaigne



DOLCI



TIRAMISU . 7
Molto classico! La spécialité du Chef
National



TARTE CITRON MERINGUÉE . 7
Sa meringue vous fera atteindre les sommets
Franco italien !



SEMIFREDDO (PARFAIT) D'AMARETTI, CRÈME NOISETTE ET CHOCOLAT . 7
Tout simplement parfait !
Lombardie



CAFÉ GOURMAND . 8,5
C'est gourmand, c'est croquant, c'est malin
Le Chef



DESSERT DU JOUR . 7
Selon l'envie, l'humeur ou encore la fantaisie du Chef
Le Chef