

MENUMIMO

ANTIPASTI

PICCOLINI GRANDE



ARANCINI DU MOMENT (1 PIÈCE / 2 PIÈCES)

. 170g la pièce

Boulettes de risotto panées et farcies selon l'humeur du moment

Sicile

. 6 . 11



GNOCCHI FARCIS À LA TRUFFE ET FRITS, SAUCE PARMESAN

Les petits péchés mignons de Mimo, sans modération ni confession

Piémont

. 7 . 13



CRESCENTINE (2 PIÈCES / 4 PIÈCES)

Pâte soufflée et frite, délicieusement accompagnée de stracciatella et speck

Émilie Romagne

. 8 . 15



BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE À LA ROMAINE, RICOTTA ET ZESTES DE CITRON

. selon arrivage

Gourmandise florale

Lazio

. 8 . 15



BURRATA ET MOSAÏQUE DE LÉGUMES (125G / 250G)

Quand la traditionnelle burrata se met sur son 31 !

Pouilles

. 9 . 17



STRACCIATELLA FUMÉE, MÉLI-MÉLO DE TOMATES ET ALLUMETTES DE POIREAUX FRITES

La tomate-mozza, c'est de l'histoire ancienne, une nouvelle romance se dessine...

Pouilles

. 9 . 17



BRUSCHETTA STRACCIATELLA ET BOUTARGUE

Focaccia maison tartinée de stracciatella, crème de safran, zestes de citron de Sorrento et boutargue râpée (caviar sicilien)

Sicile

. 7 . 13



ASSIETTE D'ANTIPASTI

Méli-mélo d'antipasti selon l'humeur du chef

Le Chef

. 20 . 30



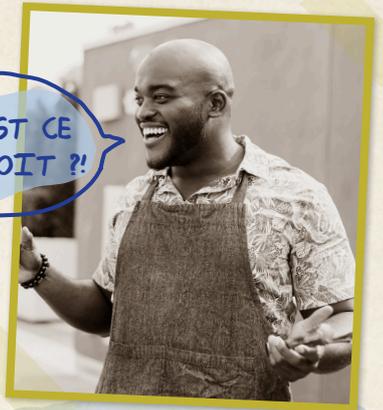
ASSIETTE DE PROSCIUTTO

Prosciutto affiné 24 mois

Le Chef

. 7 . 13

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

Sexy risotto molto printanier
Lombardie

. 8 . 15



BUCATINI À LA CARBONARA

Pas de parmesan ni de pancetta malheureux !! Mamma mia...
Lazio

. 8 . 15



LINGUINE À LA BOUTARGUE RÂPÉE (CAVIAR SICILIEN)

De l'iode, de l'iode, de l'iode !!!
Sicile

. 9 . 16



TAGLIATELLES AU TARTARE DE THON, TOMATES SICILIENNES ET MENTHE

Générosité et fraîcheur de vivre
Sardaigne

. 9 . 17



THON MI-CUIT ALL TRANCIO, CROÛTE DE SÉSAME, MAYONNAISE NOIRE, BRUNOISE DE LÉGUMES

La croisière s'amuse
Sardaigne

PLAT

. 20



CÔTELETTES D'AGNEAU PANÉES À LA PISTACHE, LÉGUMES DE SAISON, QUENELLE DE RICOTTA DI BUFFALA GINGEMBRE ET MENTHE

Quand la Mamma twiste son plat tradi !
Sardaigne

. 18

BIENTÔT DE RETOUR ;)



DOLCI



TIRAMISU

Molto classico! La spécialité du Chef
National

. 7



TARTE CITRON MERINGUÉE

Sa meringue vous fera atteindre les sommets
Franco italien !

. 7



SEMIFREDDO (PARFAIT) D'AMARETTI, CRÈME NOISETTE ET CHOCOLAT

Tout simplement parfait !
Lombardie

. 7



DESSERT DU JOUR

Selon l'envie, l'humeur ou encore la fantaisie du Chef
Le Chef

. 7



UNE PETITE DOUCEUR MON CANARD ?

LE FELLINI . 5

Floral et pétillant, le digeo autrement

LIMONCELLO - SODA MAISON
AU JASMIN - ORANGE BITTER

