

MENUMIMO

ANTIPASTI

PICCOLINI GRANDE



ARANCINI DU MOMENT (1 PIÈCE / 2 PIÈCES) . 6,5 . 12
Boulettes de Risotto panées et farcies selon l'humeur du moment
Sicile



BEIGNETS DE LÉGUMES DE SAISON . 7 . 13
Moi Beignet, je tremble pour Clyde Barrow
National



GNOCCHI FARCIS À LA TRUFFE ET FRITS ACCOMPAGNÉS DE SAUCE AU PARMESAN . 7,5 . 14
Les petits péchés mignons de Mimo, sans modération ni confession
Piémont



PIZZA FRITTA, SAUCE TOMATE MAISON ET STRACCIATELLA . 7 . 13
Une petite pizza fri-vole !
Campanie



BURRATA TRUFFÉE, CRÈME DE PATATE DOUCE, PANIER DE PAIN DE MIE . 9 . 17
L'aperitivo qui donne la patate
Pouilles



DUO DE MOZZARELLA DI BUFFALA (NATURE ET FUMÉE), CHAMPIGNONS DE SAISON SAUTÉS . 9 . 17
Un joli couple se balade en forêt
Campanie



BRUSCHETTA CRÈME DE PARMESAN, CÈPES FLAMBÉS AU PROSECCO . 7 . 13
Focaccia maison et cèpes festifs
Piémont



VELOUTÉ DE CHOU ROUGE, QUENELLE DE RICOTTA CITRON VERT ET GINGEMBRE . 7
Je bois ma vie en rose
Frioul-Vénétie Julienne

ET QU'EST CE QU'ON BOIT ?!



LA PETITE DAME DE COEUR .6

Subtil, sec et intense, l'envoûtement est immédiat

VODKA • BEURRE NOISETTE • NOILLY PRAT • TRUFFE NOIRE • CACAO AMER

MENU BAMBINI



BOISSON + 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

PLAT



SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA . 8 . 15
À LA CARBONARA

Pas de parmesan et pas de pancetta malheureux !! Mamma mia...
Lazio



POULPE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
SNACKÉ, CRÈME DE LENTILLES NOIRES
POMMES DE TERRE VITELOTTES ET
POIREAUX

Paulo le poulpe s'encaille
Sicile



LASAGNES VEGGIE À LA TREVISANA . 8 . 15

Une version sexy avec salade de
trévis rouge et scarmoza fumée
Trévis



TAGLIATA DE CANARD, ÉCHALOTTES ET
COING CARAMÉLISÉS AU MARSALA . 21

Coin coing !
Emilie Romagne



AGNOLOTTI (RAVIOLIS) TRUFFE ET
BURRATA, CRÈME DE PARMESAN . 9 . 17

Oh my truffe !
Campanie



TAGLIATELLES AUX CÈPES ET
LAMELLES DE PARMESAN . 8,5 . 16

Notre coin à champignons, un secret
bien gardé
Lombardie



RISOTTO ENCRE DE SEICHE ET
TARTARE DE GAMBAS MARINÉES . 17

CITRON VERT, GINGEMBRE ET BAIES
ROSES

La croisière s'amuse
Sicile



DOLCI



TIRAMISU CLASSIQUE . 7

Molto classico! La spécialité du Chef
National



TARTELETTE CACAO, POIRES . 7

CARAMÉLISÉES ET RICOTTA FOUETTÉE
Douceur hivernale, pourquoi s'en priver ?
Lombardie



MARQUISE CHOCOLAT ET PISTACHE, . 7

CRÈME D'ORANGE ET GLACE CANNELLE
MAISON

Dalida aimait chanter cannelle, pistache et
chocolat !
Ombrie



DESSERT DU JOUR (SELON DISPONIBILITÉ) . 7

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



UNE PETITE
DOUCEUR MON
CANARD ?

MICHELANGELO . 7

Le cocktail des artistes ! On y trouvera
des notes réconfortantes et musquées

RHUM • VERMENTINO • CERISE
AMARENA • CITRON VERT • BANYULS •
RICOTTA CLARIFIÉE

