

MENUMIMO

ANTIPASTI

PICCOLINI GRANDE



ARANCINI VOLCANIQUES (1 PIÈCE / 2 PIÈCES) . 7 . 13
Boulettes de risotto encre de seiche, tomate et calamar avec gelée de poivron rouge.
Boom Boom Boom !!
Sicile



JOYEUX MIX DE BEIGNETS DE LÉGUMES DE SAISON . 7 . 13
Moi Beignet, je tremble pour Clyde Barrow
Campanie



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



BRUSCHETTA NOIRE DEL MARE . 7 . 13
Focaccia encre de seiche, tartare de saumon, crème de pesto, agrumes
Campanie



BRUSCHETTA VEGGIE . 7 . 13
Focaccia de fenouil, tartare de jolies tomates, pesto vert d'herbes citronné
Ligurie



MOZZARELLA IN CARROZZA . 7 . 13
Mozza super star de la street food napolitaine
Campanie



BURRATINA D'ÉTÉ ET DÉCLINAISON DE TOMATES . 9 . 17
Servie dans sa bolinette, she's Fresh - Fresh !
Pouilles



GASPACHO DE MELON ET PASTÈQUE, LÉGUMES CROQUANTS . 7
Glouglou veggie very rafraîchissant
Sardaigne



PLANCHE ANTIPASTI ITALIENNE . 20 . 30
Une ribambelle de nos antipasti, selon l'humeur du Chef !
National

ET QU'EST CE QU'ON BOIT ?!



BACIO NEGRONI .6

Le baiser qui vous mettra en appétit !

GIN • DOLIN BITTER CACAO •
VERMOUTH FRAMBOISE



MENU BAMBINI



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



MENUMIMO

* **PICCOLINI ANTIPASTI / PRIMI:**
Petite version de nos plats !

Chez Mimo, on peut aussi partager de petites portions pour un moment convivial (minimum 2 par personne).



PRIMI



SECONDI

PICCOLINI PLAT

PLAT



TAGLIOLINI NOIRES, CRÈME BURRATA CITRONNÉE, OEUFS DE SAUMON . 8 . 15
La cuisine, c'est comme la musique... ça se laisse danser sur les papilles !
Sicile



BAR ENTIER À LA SICILIENNE . 22
Mr le Bar se pavane, farci de tomates, câpres, olives noires et basilic
Sicile



LASAGNES DE SAISON ARLEQUIN . 8 . 15
Version veggie, sexy et colorée aux légumes d'été Bébé
Lombardie



CÔTELETTES D'AGNEAU ET SA TORRIDE PANURE DE PISTACHE . 23
Le bonheur de l'été, accompagné d'une purée de carottes et de sa quenelle de fromage frais ciboulette !
Abbruzzes



PAPARDELLE ALLA MODA DE NAPOLI . 9 . 17
Polpette de boeuf et sauce tomate, le tout de la maison !
Campanie



RAVIOLES ARTISANALES À L'AUBERGINE FUMÉE, SAUCE AUX 3 POIVRONS . 9 . 17
Tu vas rafler de ces ravioles frivoles complètement folles ...
Basilicate



RISOTTO ALLE VONGOLE . 17
La croisière s'amuse et s'accompagne de palourdes, courgettes et de poudre d'olives noires
Vénétie



DOLCI



TIRAMISÙ TRADIZIONALE . 7,5
Molto classico! La spécialité du Chef
National



SEMIFREDDO AMARETTI . 7
Tel un parfait à l'amande glacé
Lombardie



LE BABA ET SA GLACE AU LIMONCELLO . 8,5
Tout maison, de quoi en rester Baba !
Campanie



PÊCHE AU FOUR CARAMÉLISÉE, MOUSSE DE BELLINI AU SYPHON . 7
Quand la pêche fait la bamboche en soirée mondaine
Vénétie



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



UNE PETITE DOUCEUR MON CANARD ?

CREMA DI GRAPPA . 6,5

Un digestif tout doux et le meilleur ami du tiramisù

GRAPPA VIEILLIE • CITRON VERT • EAU DE COCO • SHERRY FINO • CAFÉ DOUX • LAIT CLARIFIÉ

