

# MENUMIMO

## ANTIPASTI

PICCOLINI GRANDE



**ZEPPOLE SALATE NAPOLETANE ET P'TITE CHARCUT'** . 9 . 17  
Beignets soufflés et charcuterie italienne AOP du jour  
*Campanie*



**BEIGNETS D'ENDIVES ET SA CRÈME ACIDULÉE** . 8,5 . 16  
Moi Beignet, je tremble pour Clyde Barrow  
*Piémont*



**SUPPLI ALLA ROMANA (1 PIÈCE / 2 PIÈCES)** . 8 . 15  
Croquette de risotto mozzarella et ragù  
*Latium*



**MOZZARELLA IN CARROZZA** . 8,5 . 16  
Mozza super star de la street food napolitaine  
*Campanie*



**BRUSCHETTA ROSSA VEGGIE** . 8,5 . 16  
Focaccia rose, tartare de betterave, salicorne,  
crème parmesan citronnée  
*Lombardie*



**BRUSCHETTA DI MANZO** . 9,5 . 18  
Focaccia romarin qui témoigne de la rencontre  
Tinder entre un tartare de boeuf à l'italienne et une  
straciatella fumée  
*Piémont*



**MOZZARELLA DI BUFFALADY GAGA** . 11,5  
Mozza Diva, avec ses groupies crème de potimarron  
rôti, tomates séchées, basilic frit  
*Pouilles*



**VELOUTÉ D'OIGNONS TRUFFÉ, COURONNÉ DE SA  
PÂTE FEUILLETÉE SOUFFLÉE À LA PAOLO** . 15  
On casse la croûte avec le dos de la cuillère, et on  
se laisse séduire par ce breuvage aussi coquin que  
réconfortant  
*Abbruzzes*

C'EST BON À  
SAVOIR !



TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON  
ET CUITS MINUTE, UN PEU D'ATTENTE  
PEUT SE FAIRE RESSENTIR... N'HÉSITES  
PAS À SIROTTER UN GLOUGLOU  
IMAGINÉ PAR NOTRE ÉQUIPE BAR !

MENU  
BAMBINI



SIROP +

1 PRIMI AU CHOIX : .9

- PASTA POMODORO

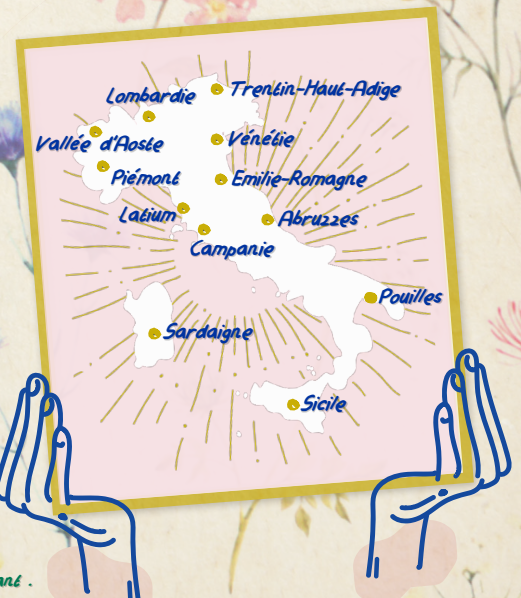
- PASTA PARMESAN

- PASTA CARBONARA

- CANNELONI FORESTIERS

+ 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX :

- VANILLE - FRAISE - CHOCOLAT



Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.

Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant .

# 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**



**LINGUINE ALLA CARBONARA**  
Pas de pancetta ni de parmesan malheureux !! Mamma Mia !!  
*Latium*

. 9,5 . 18



**FILET DE SÉBASTE À LA MEUNIÈRE**  
La meunière fait des folies avec le prosecco, joue avec des lamelles de boutargue avec sa copine la polenta noire  
*Vénétie*

. 26



**GNOCCHI TOPIMARRON GOURMANDS**  
Gnocchi vitelottes, sautés à l'huile de truffe, et son duo star crème de topinambour et brunoise de potimarron rôti  
*Vallée d'Aoste*

. 9,5 . 18



**JOUES DE BOEUF AU CHIANTI**  
Cuisson basse température, servi avec sa sympathique purée de châtaigne et oignons caramélisés  
*Piémont*

. 24



**TORTELLI COUGOURDE**  
Tortelli façonnés à la main et farcis à la courge, crème de safran, amandes éfilées torréfiées  
*Lombardie*

. 18,5



**CÔTE DE VEAU POUR MON COCO**  
Côte de veau, sauce gorgonzola et pistache flambée au rhum, trio de légumes anciens rôtis  
*Emilie-Romagne*

. 27



**CANELLONI FORESTIERS**  
Mr Cannelloni fait son show avec sa ricotta gratinée et sa farandole de champignons  
*Lombardie*

. 9,5 . 18



**DOLCI**



**RISOTTO MYRTILLES TALEGGIO**  
Le risotto s'encanaille et flâne dans sa gondole de parmesan  
*Trentin-Haut-Adige*

. 18,5



**TIRAMISÙ TRADIZIONALE**  
Molto classico ! La spécialité du Chef National

. 8



**TARTELETTE DU MONT BLANC**  
Tartelette sablée châtaigne, ganache chocolat, mousse syphonnée vanille et crumble châtaigne  
*Vallée d'Aoste*

. 8,5



**FOCACCIA PERDUE ENTRE MILAN - LYON**  
Focaccia à la praline rose façon pain perdu, glace vanille  
*Une lyonnaiserie italienne ?*

. 8



**CANNOLO SICILIANO**  
Cigares siciliens (ricotta, fruits confits, pistache) et ganache chocolat  
*Sicile*

. 7



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

. 8



UNE PETITE DOUCEUR MON CANARD ?

ACCORD DESSERT ET COCKTAIL !

**POMME D'HAPPY .7**

Succombez à la tentation de cette pomme gourmande ! La magie opère et... TATIN !! A siroter tel un célèbre dessert ;)

CALVADOS • POMME VANILLE • MOSCATO D'ASTI

