

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

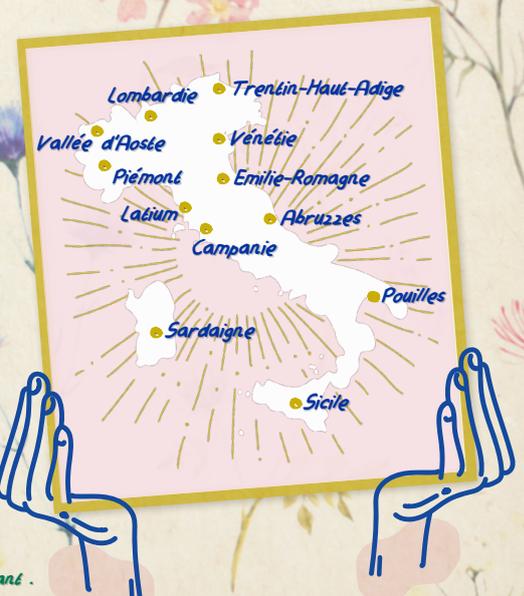
- PASTA PARMESAN

- 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



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

. 18,5



DOLCI



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

