



Menu



Mimi
• DAL 1948 •





Crudo



<i>Carpaccio di vitello con rucola pomodorino e grana</i>	12
<i>Tartare Classica</i>	12
<i>Tartare agli Agrumi</i>	12
<i>Tartare al Tartufo</i>	12
<i>Tartare con Pistacchio e Stracciatella</i>	12
<i>Tartare con spuma di ricotta e basilico</i>	12
<i>Tartare con gorgonzola, noci e confettura di pere</i>	12



Antipasti



<i>Tagliere di salumi e formaggi piccolo</i>	10
<i>Tagliere di salumi e formaggi grande</i>	16
<i>Rib Eye in CBT con vellutata di patate viola, salsa bernese e petali di patate croccanti</i>	8
<i>Zuppa murgiana: cece nero della murgia con cardoncelli, cime di rape e crostone di pane di matera</i>	8
<i>Spuma di ricotta con vellutata fredda di datterino giallo e polpettina calda di melanzana e basilico</i>	8
<i>Tortino di pane di Altamura su vellutata di fave e cicorielle</i>	8
<i>Braciola di vitello al sugo</i>	4

Specialità



<i>Straccetti di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana</i>	12
<i>Straccetti di Vitellino panati con zucchina julienne</i>	12
<i>Straccetti di capocollo panati alla siciliana con guanciale</i>	12
<i>Bombetta classica: con ripieno di pecorino, grana, aglio e prezzemolo (1 spiedo)</i>	5
<i>Bombetta rivisitata: speck e scamorza (1 spiedo)</i>	5
<i>Bragiolettina al guanciale con ripieno di parmigiano e cotto (1 spiedo)</i>	5
<i>Zampina di vitello parmigiano e pomodoro</i>	6
<i>Salsiccia punta di coltello sale e pepe</i>	6
<i>Arrosticini panati (4 pezzi)</i>	5
<i>Puntina di maiale (6 pezzi)</i>	10
<i>Hamburger di scottona nazionale sale e pepe (+4 aggiunta di fonduta di parmigiano e pancetta)</i>	12
<i>Torcinelli di animella (1 spiedo)</i>	4
<i>Arrosto misto composto a fantasia dal banconista (400g)</i>	15

Tagli



Costata

(consultare la disponibilità giornaliera presso la torretta di frollatura)

Fiorentina

(consultare la disponibilità giornaliera presso la torretta di frollatura)

Entrecote alla griglia 17

Entrecôte ai funghi 18

Entrecote in crosta di pistacchi 18

Filetto alla griglia 17

Filetto ai funghi 18

Filetto al primitivo 18

Filetto ai 4 pepi 18

Tagliata di manzo con rucola pomodorini e grana 14

Tagliata di pollo con rucola pomodorini e grana 12

Costoletta alla viennese 12

Diaframma di vitello 10

Costine di agnellone (5 pezzi) 13

Primi Piatti



*Spaghettoni alle rape
con fonduta di caciocavallo e pane croccante alle acciughe* 13

*Pacchero con melanzana al basilico,
datterino giallo e guancialetto croccante* 12

*Tortellone prezzemolo con ripieno di burrata,
pomodorino caramellato, salsa di basilico e mandorle tostate* 14

Insalate



*S'Vegetariana :
feta greca, avocado, mandorle in scaglie e misticanza* 12

*Tacchinella :
tacchino arrosto, funghi, pomodorini, carote e fonduta di parmigiano* 12

*Manzetta :
straccetti di manzo, pomodorini, rucola, scaglie di grana* 12

Contorni

<i>Verdure grigliate</i>	5
<i>Cipolla al forno</i>	5
<i>Rape</i>	5
<i>Funghi</i>	5
<i>Peperoni gratinati</i>	4
<i>Crudità</i>	4
<i>Insalata</i>	3.5
<i>Patate fritte</i>	4
<i>Patate al forno</i>	4
<i>Chip bacon cheese</i>	5



Dessert



<i>Sorbetto al limone</i>	4
<i>Soufflè al cioccolato</i>	4.5
<i>Tartufo neroo bianco</i>	4.5
<i>Dolci dello chef</i>	5



Bevande



<i>CocaCola</i>	2.5
<i>CocaCola 0</i>	2.5
<i>Fanta</i>	2.5
<i>Sidro di mele</i>	5

*Per chiarimenti ed indicazioni circa la presenza negli alimenti di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico o derivato da una sostanza o un prodotto che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento chiedere l'apposita documentazione al personale di servizio.
Grazie.*

La Direzione