

MIMMA

CUISINE ITALIENNE

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

+33 1 47 48 09 09

Privatisations et évènements
direction@mimma.fr

Réservations mimma.fr



[mimma_restaurant](https://www.instagram.com/mimma_restaurant)

Fondateur MAXIME RIHOUE



VINS ROUGES

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo, Miglianino DOC



7€ 13€ 29€

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

Lambrusco secco, medici ermete DOC



28€

28€

MARCHE

Colli Maceratsei, Collemara DOC



29€

PIEMONTE

Barbera Del Monferrato, la Chiarra DOC

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

Nebbiolo Langhe, Grasso Silvio DOC

Barbera d'Alba, Massolino DOC

Barolo, Grasso Silvio DOCG

Barolo, Massolino DOCG



33€

36€

39€

44€

72€

110€

PUGLIA

Primitivo, Paololeo Salento IGP



32€

SICILIA

Syrah BIO, Colomba Bianca IGP

Nero D'Avola, Terra Di Giumara DOC

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC



6€ 11€ 26€

35€

56€

TOSCANA

Chianti, Castello Farnetella DOCG	8€	15€	34€
Rosso Di Montalcino, Campo Al Sassi DOC			46€
Chianti Classico, Felsina DOCG			54€
Nobile Di Montepulciano, Barbicaia DOCG			62€
Chianti Classico Riserva, Poggio Bonelli DOCG			78€
Brunello Di Montalcino, Silvio Nardi DOCG			82€

**VENETO**

Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC	8€	15€	39€
Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG			48€
Valpolicella Ripasso BIO, Fasoli Gino DOC			49€
Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG			77€

**UMBRIA**

Sportoletti, Assisi Rosso DOC			29€
-------------------------------	--	--	-----

**SARDEGNA**

Cannonau Tonaghe, Continini DOC			32€
---------------------------------	--	--	-----

**LES GRANDS VINS DE FRANCE**

BORDEAUX - Saint-Estephe, Château Tour De Marbuzet	76€
BORDEAUX - Saint-Julien, Château Talbot (Grand Cru)	198€
BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)	188€
BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)	216€
BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond	120€
BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Domaine Pansiot	140€
BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)	144€
RHONE - Crozes Hermitage, Equinoxe	49€
RHONE - Châteauneuf Du Pape E.Guigual	112€

VINS BLANC



14CL | 25CL | BTL

CAMPANIA

Falanghina, Antico Castello DOP



32€

FRIULI

Pinot Grigio, Vignetti DOC



7€ 13€ 29€

Ribolla Gialla, Modeano IGT

34€

PIEMONTE

Gavi Di Gavi, La Chiara DOCG



32€

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG

42€

SICILIA

Grillo BIO, Colomba Bianca DOC



6€ 11€ 26€

TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Mont Mes, Castelfeder IGT



8€ 15€ 32€

Pinot Grigio Supérieur, Castelfeder DOC

44€

LES GRANDS VINS DE FRANCE



BOURGOGNE - Chablis, La Sereine

56€

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

168€

LOIRE - Pouilly Fumée - Domaine Tabornet

52€

LOIRE - Sancerre - Grande Réserve

64€

IGP : INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE
 IGT : INDICATION GEOGRAPHIQUE TYPIQUE
 DOC : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE
 DOCG : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE ET GARANTIE
 DOP : DENOMINATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
 BIO : VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIE



VINS ROSES

14 CL | 25 CL | BTL

FRANCE

IGP Méditerranée, Peyrassol BIO

6,5€ 12€ 29€

Côtes de Provence, Minuty Prestige

8€ 14€ 46€

Côtes de Provence, Minuty Prestige Magnum

96€

Côtes de Provence, Minuty Or

58€

ITALIE

Chiaretto Di Bardolino, Infinito Santi DOC

32€

CHAMPAGNE & PROSECCO

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Cuvée Brut

13€ 25€ 79€

Piper Heidsieck, Cuvée Rosé Sauvage

89€

Ruinart Brut

90€

Ruinart Blanc de Blancs

148€

Dom Pérignon Millésimé

280€

PROSECCO

Prosecco, Extra Dry Nao Nis

8€ 15€ 29€

Prosecco, Riccardonna Extra Dry DOC

36€





ANTIPASTI



MINI BRUSCHETTA 13 / 19

Mini tranches de pain toasté, tomates cerises confites
MINI SLICES OF TOASTED BREAD, CHERRY TOMATOES

FOCACCIA AL PESTO 14

Focaccia au pesto de basilic, Grana Padano, origan
FOCACCIA WITH BASIL PESTO, GRANA PADANO, OREGANO

BURRATA "PUGLIESE" 16

Burrata des pouilles, tomates cerises
PUGLIA BURRATA, CHERRY TOMATOES

MOZZARELLA FRITTA 16 / 22

Bâtonnets de mozzarella, sauce tomate, basilic
MOZZARELLA STICKS, TOMATO SAUCE, BASIL

STRACCIATELLA 16 / 22

Stracciatella, tomates cerises confites
STRACCIATELLA, CHERRY TOMATOES

PATATINE FRITTE AL TARTUFO 16 / 22

Frites maison à la crème de truffe, Grana Padano
HOMEMADE FRIES WITH TRUFFLE CREAM, GRANA PADANO

FRITTO DI CALAMARI 16 / 22

Calamars frits, sauce tartare
FRIED SQUIDS, TARTAR SAUCE

ANTIPASTI DI VERDURE 16 / 22

Assortiment de légumes frais marinés à l'huile d'olive
OUR SELECTION OF VEGETABLES MARINATED IN OLIVES OIL

BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO 18

Burrata des pouilles à la truffe, tomates cerises
PUGLIA BURRATA WITH TRUFFLE, CHERRY TOMATOES

ARANCINI AL TARTUFO 18

Boules de risotto à la truffe, sauce truffe, mozzarella
TRUFFLE RICE BALLS, TRUFFLE SAUCE, MOZZARELLA

PLANCHA

PLANCHA DELLA MAMMA 25 (2/pers)

Assortiment de charcuterie ou de fromage
ASSORTMENT ITALIAN CHARCUTERIE OR CHEESE

PLANCHA MIMMA GIGANTE 45 (4/pers)

Stracciatella, calamar frits, bâtonnets de mozzarella, jambon de Parme, jambon à la truffe, scamorza fumée, arancini truffe
STRACCIATELLA, FRIED SQUIDS, MOZZA STICKS, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, SCAMORZA, ARANCINI...

INSALATA

CAESAR 18

Suprême de poulet mariné, salade romaine, Grana Padano, tomates cerises, croutons dorés, sauce caesar
MARINATED CHICKEN BREAST, SALAD, GRANA PADANO, CHERRY TOMATOES, CROUTONS, CAESAR SAUCE

MIMMA 19

Tataki de saumon au sésame, mesclun, croutons, Grana Padano, tomates cerises
SESAME SALMON TATAKI, SALAD, CROUTONS, GRANA PADANO, CHERRY TOMATOES

GIULIA 20

Mozzarella di Bufala, mesclun, artichauts marinés, tomates séchées, jambon de Parme ou thon
BUFFALO MOZZARELLA, SALAD, MARINATED ARTICHOKES, DRIED TOMATOES, PARMA HAM OR TUNA

AL TARTUFO 21

Jambon à la truffe, crème de ricotta à la truffe, mesclun, tomates cerises confites, Grana Padano
TRUFFLE HAM, CREAM TRUFFLE RICOTTA, SALAD, CHERRY TOMATOES, GRANA PADANO

L'AMORE

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 19

Gnocchi mozzarella di bufala, sauce tomate, Grana Padano, basilic
GNOCCHI, MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, GRANA PADANO, BASIL

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 20

Lasagne traditionnelle à la viande de boeuf, béchamel
TRADITIONAL LASAGNE, BEEF, TOMATO SAUCE, BECHAMEL

CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI 21

Pâtes farcies à la ricotta et épinards, sauce parmesan
PASTA STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA, PARMESAN SAUCE



PASTA

RIGATONI DI MIMMA 19

Rigatoni à la sauce rosée (crème et sauce tomate) basilic, tomates confites

PASTA, TOMATO SAUCE, CREAM, BASIL, CHERRY TOMATOES

LINGUINE CACIO E PEPE 20

Linguine sauce au fromage pécorino romano et poivre, recette traditionnelle de Rome

PASTA, CHEESE SAUCE PECORINO AND PEPPER TRADITIONAL RECIPE FROM ROME

FETTUCCINE PESTO E STRACCIATELLA 21

Fettuccine au pesto, stracciatella, amandes torréfiées, copeaux de Grana Padano

PASTA WITH PESTO SAUCE, STRACCIATELLA, ROASTED ALMONDS, GRANA PADANO

RIGATONI ALLA BOLOGNESE 21

Rigatoni à la viande de boeuf, sauce tomate

PASTA WITH BEEF, TOMATO SAUCE

LINGUINE CARBONARA 21

La véritable carbonara naturellement salé, guanciale affiné au poivre noir, jaune d'oeuf, Grana Padano

THE REAL CARBONARA PASTA PORK CHEECK FRESH, BLACK PEPPER, EGGS YOLK, GRANA PADANO

LINGUINE ALLE VONGOLE 24

Linguine accompagnées de palourdes fraîchement pêchées

PASTA WITH CLAIMS

FETTUCCINE AL TARTUFO 25

Fettuccine à la crème de truffe, Grana Padano

TRUFFLE CREAM PASTA GRANA PADANO

MENU BAMBINO 15

PETITE PIZZA MARGHERITA OU
PASTA AL POMODORO

+

2 BOULES DE GLACE



CARNE

MIMMA BURGER 22

Pain brioché artisanal, boeuf haché, mesclun, oignon rouge confit, tomates séchées, scamorza fumée, sauce cocktail
BRIOCHE BREAD, GROUND BEEF, CONFIT ONIONS, DRIED TOMATOES, SMOKED SCAMORZA, COCKTAIL SAUCE

SCALOPPINA ALLA MILANESE 23

Escalope de poulet à la milanaise, pâtes à la sauce tomate, basilic
BREADED CHICKEN CUTLET, TOMATO SAUCE PASTA, BASIL

VITELLO AL TARTUFO 28

Escalope de veau à la crème de truffe
VEAL CUTLET, TRUFFLE CREAM SAUCE

ENTRECÔTE AL PEPE NERO 29

Notre fameuse entrecôte à la sauce au poivre noir
OUR FAMOUS ENTRECÔTE WITH BLACK PEPPER SAUCE

CRUDO

CARPACCIO DI MANZO AL PESTO 19 / 26

Carpaccio de boeuf, roquette, tomates cerises, Grana Padano, sauce pesto
BEEF CARPACCIO, ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES, GRANA PANADO, PESTO SAUCE

Supplément : Stracciatella 4€ / Burrata Pugliese 5€ / Burrata à la truffe 8€

PESCE

SALMONE 24

Saumon à la plancha, sauce parmesan
SALMON FILLET, PARMESAN SAUCE

ORATA 26

Fillet de daurade, sauce pesto
SEA BREAM FILLET, PESTO SAUCE

BRANZINO 28

Filet de bar, huile aux herbes
SEA BASS FILLET, HERBES OIL

Une garniture au choix, supplément 5,90€ (frites maison, salade, légumes à l'italienne, pâtes sauce tomate basilic)
A garnish of your choice, supplement 5,90€ (french fries, salad, grilled vegetables, tomato sauce pasta basil)



PIZZAS CLASSIQUES



MARGHERITA | Sauce tomate, fior di latte, Grana Padano 14
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE, GRANA PADANO

NAPOLI | Sauce tomate, fior di latte, anchois, câpres, origan 17
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE CHEESE, ANCHOVIES, CAPERS, OREGANO

CALZONE | Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, Grana Padano, basilic 17
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE, HAM, GRANA PADANO, BASIL

BURRATINA | Sauce tomate, burrata pugliese, tomates cerises, basilic 18
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE, BURRATA, CHERRY TOMATOES, BASIL

REGINA | Sauce tomate, fior di latte, champignons de paris, jambon blanc, persillade, Grana Padano 18
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE, PARIS' MUSHROOMS, HAM, CHOPPED PARSLEY, GRANA PADANO

4 FORMAGGI | Fior di latte, ricotta, gorgonzola, caciocavallo 18

TONNO | Fior di latte, oignons rouges, thon, persillade, tomates cerises 18
FIOR DI LATTE, REDS ONIONS, TUNA, PARSLEY, CHERRY TOMATOES

VEGETARIANA | Sauce tomate, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts 18
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE, EGGPLANTS, ZUCCHINIS, RED PEPPERS, ARTICHOKES

DIAVOLA | Sauce tomate, fior di latte, spianata calabraise, Nduja calabraise 19
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE, SPICY SALAMI FROM CALABRIA, NDUJA

PARMA | Sauce tomate, fior di latte, jambon de Parme, Grana Padano 20
TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE, PARMA HAM, GRANA PADANO

PIZZAS GOURMETS

FRANCESCA | Fior di latte, mortadella, stracciatella di burrata, pistache, scarmoza fumée 23
FIOR DI LATTE, MORTADELLE, STRACCIATELLA OF BURRATA, PISTACHIO, SMOKED SCARMOZA

MARIA | Pesto, amandes torréfiées, stracciatella di burrata, tomates séchées, caciocavallo, origan 24
PESTO SAUCE, ROASTED ALMONDS, STRACCIATELLA OF BURRATA, DRIED TOMATOES, CACIO CAVALLO, OREGANO

FRANCO | Fior di latte, scamorza fumée, ricotta à la truffe, Jambon blanc à la truffe, Grana Padano 25
FIOR DI LATTE, SMOKED SCARMOZA, TRUFFLE RICOTTA, TRUFFLE HAM, GRANA PADANO

ROBERTO | Burrata à la truffe, fior di latte, crème de truffe, champignons de Paris, roquette 25
BURRATA WITH TRUFFLE, FIOR DI LATTE, TRUFFLE CREAM, MUSHROOMS, ROCKET

Supplément 2,50 € : Anchois, Oeuf, Artichauts, Aubergines, Câpres, Champignons, Poivrons, Roquette
Anchovies, Egg, Artichokes, Eggplants, Capers, Mushrooms, Peppers, Rocket

Supplément 4 € : Mozzarella di bufala, Stracciatella, Thon, Gorgonzola
Buffalo mozzarella, Stracciatella, Tuna, Gorgonzola

Supplément 5 € : Burrata Pugliese, Jambon de Parme, Jambon à la truffe, Ricotta à la truffe
Burrata Pugliese, Parma ham, Truffle ham, Truffle ricotta

Supplément 8 € : Burrata à la truffe
Burrata with truffle



DOLCE

CAFE GOURMAND 9

TIRAMISU MIMMA 9

PANNA COTTA, CRUMBLE AU SÉSAME, COULIS DE FRUITS ROUGES 9

PANNA COTTA AND RED FRUITS, SESAM CRUMBLE

CRÈME BRÛLÉE DELLA NONNA 10

CHEESECAKE AU CITRON, EMULSION DE MANGUE 9

CHEESECAKE LEMON, MANGO, EMULSION SAUCE

CROQUETTES NOCCIOLATA (3 pièces) 9

MOELLEUX AU CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ 10

SOFT CENTRED CHOCOLATE, HOMEMADE SALTED CARAMEL SAUCE

GLACE ARTISANALE (3,5€ boule)

ICE-CREAM, ARTISANAL

(VANILLE, CAFÉ, RHUM RAISIN, CHOCOLAT, COCO, PISTACHE, CARAMEL BEURRE SALÉ)

(VANILLA, COFFEE, RUM RAISIN, CHOCOLATE, COCONUT, PISTACHIO, SALTED BUTTER CARAMEL)

SORBET ARTISANALE (3,5€ boule)

WATER-ICE ARTISANAL

(FRAISE, CITRON VERT, MANGUE, CASSIS)

(STRAWBERRY, LIME, MANGO, BLACKCURRANT)

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ILLY 2,90 | CAFÉ DECA 2,90 | CAFÉ CRÈME 4,90 | THÉ OU INFUSION 5,50 | CAPPUCINO 5,50

CHOCOLAT CHAUD 4,90 | CHOCOLAT VIENNOIS 6,50



SOFT

JUS (ORANGE / POMME / TOMATE / CITRON VERT / ABRICOT / MANGUE / CRANBERRY) 6
COCA / COCA ZERO / TROPICO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA PECHE 5.50
LA FRENCH: GINGER BEER / TONIC WATER / PAMPEMOUSSE / FRANCH AGRUMES 5.50
REDBULL 6

EAUX

SAN BENEDETTO PLATE / GAZEUSE (50 CL) 5.50
SAN BENEDETTO PLATE / GAZEUSE (100 CL) 8.50
PERRIER (33 CL) 5.50

BIERES

PERONI PRESSION (25 CL) 5 / PERONI PRESSION (50 CL) 9
MEANTIME IPA PRESSION (25 CL) 5.50 / MEANTIME IPA PRESSION (50 CL) 9.50
CORONA PRESSION (25 CL) 5.50 / CORONA PRESSION (50 CL) 9.50
GRIMBERGEN BTL 7 / COLOMBIA BTL 7

APERITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE PIPER 13 / KIR 6.50 / COUPE PROSECCO 8 / RICARD 5.50
MARTINI ROUGE 7 / MARTINI BLANC 7 / KIR ROYAL 13

ALCOOLS

RHUM PAMPERO 9 / DIPLOMATICO 12 / ZACAPA 18

WHISKY JB 9 / JACK DANIEL'S 12 / CARDHU 14
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 18

GIN GORDON'S 9 / TANQUERAY 12 / HENDRICK'S 14 / THE BOTANIST 16

VODKA SMIRNOFF 9 / BELVEDERE 15

TEQUILA JOSÉ CUERVO 9 / PATRON XO CAFÉ 12 / PATRON XO 15

DIGESTIFS

LIMONCELLO 8.50 / GRAPPA 8.50 / SAMBUCA 8.50 / JÄGERMEISTER 8.50
AMARETTO 8.50 / BAILEYS 8.50 / MARSALA 8.50 / GET 27 8.50 / GET 31 8.50
IRISH COFFEE 10 / HENNESY VS 12 / HENNESY XO 32

ALCOOLS 4CL / DIGESTIFS 4 CL / COUPE CHAMPAGNE ET PROSECO 12 CL / MARTINI 6CL
SOFT NON INCLUS | L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ A CONSOMMER AVEC MODERATION



COCKTAILS



THE MIMMA 12

GIN GORDON'S, SIROP DE MURE, FRUITS ROUGES, LIMONADE

PORN STAR ALESSANDRO MARTINI 12

LIQUEUR DE PASSION, SMORNOFF, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE VANILLE, PROSECCO, FRUIT DE LA PASSION

SPRITZ SAINT-GERMAIN 12

LIQUEUR SAINT-GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE

APEROL SPRITZ 11

APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE

MARTINI SPRITZ 11

MARTINI BLANC, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON VERT, FEUILLE DE MENTHE, ORANGE

BELLINI SPRITZ 10

PROSECCO, PURÉE DE PASSION

MOJITO 10

PAMPERO, MENTHE, CITRON VERT, CASSONADE, EAU GAZEUSE

RED FRUIT MOJITO 11

PAMPERO, MENTHE, CASSONADE, CITRON VERT, COULIS FRUITS ROUGES, SODA

LIMONCELLO SPRITZ 10

LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE

ESPRESSO MARTINI 11

SMIRNOFF, KALUA, SIROP DE SUCRE, CAFÉ

NEGRONI 12

CAMPARI, MARTINI ROUGE, GIN

PUNCH MAISON 11

ROM AMBRE, JUS D'ORANGE, MANGUE, ABRICOT, FRUITS FRAIS, CANNELLE

COSMOPOLITAN 11

SMIRNOFF, JUS DE CITRON, TRIPLE SEC, SIROP DE SUCRE, CRANBERRY

WHISKY SOUR 12

WHISKY BOURBON, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, BLANC D'OEUF

MARGARITA 11

TEQUILA JOSE CUERVO, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE

MOSCOW MULE 11

SMIRNOFF, GINGER BEER, CITRON, ANGOSTURA BITTER

CUBA LIBRE 11

RHUM PAMPERO, COCA COLA, CITRON VERT

CAIPIRINHA 11

CACHACA, CITRON VERT, CASSONADE

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 7 MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, LIMONADE

GRAZIELLA 8 JUS D'ABRICOT, JUS DE MANGUE, JUS D'ORANGE, PURÉE DE PASSION

MARC ANTHONY 8 JUS DE POMME, JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE PASSION, GINGER BEER

EL RIO 7 JUS D'ORANGE, LIMONADE, GRENADINE, CITRON VERT

HAPPY HOUR | 16H 21H
LUNDI AU VENDREDI
SUR UNE SELECTION DE COCKTAILS ET DE BIERES