



## COCINA ITALIANA

17-21 Place Georges Pompidou  
92300 Levallois-Perret

+33 1 47 48 09 09

Privatizaciones y eventos:  
[direction@mimma.fr](mailto:direction@mimma.fr)

Reservaciones [mimma.fr](http://mimma.fr)



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

**FUNDADOR: MAXIME RIHOUE**



# VINOS TINTOS | VINHOS TINTOS

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

## ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo, Miglianino DOC

7€ 13€ 29€

## EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

28€

Lambrusco secco, medici ermete DOC

28€

## MARCHE

Colli Maceratsei, Collemara DOC

29€

## PIEMONTE

Barbera Del Monferrato, la Chiarra DOC

33€

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

36€

Nebbiolo Langhe, Grasso Silvio DOC

39€

Barbera d'Alba, Massolino DOC

44€

Barolo, Grasso Silvio DOCG

72€

Barolo, Massolino DOCG

110€

## PUGLIA

Primitivo, Paololeo IGP

32€

## SICILIA

Syrah BIO, Colomba Bianca IGP

6€ 11€ 26€

Nero D'Avola, Barone Sergio DOC

38€

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC

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

Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG

Valpolicella Ripasso BIO, Fasoli Gino DOC

Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG



8€ 15€ 39€

48€

49€

77€

## UMBRIA

Sportoletti, Assisi Rosso DOC



29€

## SARDEGNA

Cannonau Tonaghe, Continini DOC



32€



## ESPAÑA

RIOJA - Montelciego Crianza 2021

RIOJA - Montelciego Reserva 2019

RIOJA - Montelciego Rioja 2014

32€

39€

52€

LES GRANDS VINS DE FRANCE 

BORDEAUX - Saint-Estephe, Château Tour De Marbuzet

BORDEAUX - Saint-Julien, Esprit de Gloria

BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)

BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)

BOURGOGNE - SANCERRE

BOURGOGNE - Givri 1er Cru

BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond

BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Vieille Vigne

BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)

RHONE - Châteauneuf Du Pape Les SINARDS

76€

92€

188€

216€

48€

58€

120€

140€

144€

112€





# VINOS BLANCOS | VINHOS BRANCOS



14CL | 25CL | BTL

## CAMPANIA

Falanghina, Antico Castello DOP



32€

## FRIULI

Pinot Grigio, Vignetti DOC

Ribolla Gialla, Modeano IGT



7€

13€

29€

34€

## PIEMONTE

Gavi Di Gavi, La Chiara DOCG

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG



32€

42€

## SICILIA

Grillo BIO, Colomba Bianca



6€

11€

26€

## TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Mont Mes, Castelfeder IGT

Pinot Grigio Supérieur, Castelfeder DOC



8€

15€

32€

44€

## LES GRANDS VINS DE FRANCE

LES SUREAUX CHABLIS

56€

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

168€

LOIRE - Pouilly Fuissé - Domaine Carette

54€

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





# VINOS ROSADOS | VINHOS ROSÉS



14CL | 25CL | 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€ |

# CHAMPAGNE & PROSECCO

## CHAMPAGNE

|                                     |     |     |      |
|-------------------------------------|-----|-----|------|
| Piper Heidsieck, Cuvée Brut         | 13€ | 25€ | 79€  |
| Piper Heidsieck, Cuvée Rosé Sauvage |     |     | 89€  |
| Moët & Chandon - Brut Impérial      |     |     | 90€  |
| Ruinart Brut                        |     |     | 90€  |
| Bollinger Special Cuvée             |     |     | 90€  |
| Ayala Rosé Majeur                   |     |     | 96€  |
| Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune   |     |     | 98€  |
| Ayala Blanc de Blancs               |     |     | 120€ |
| Ruinart Blanc de Blancs             |     |     | 148€ |
| Dom Pérignon Millésimé              |     |     | 280€ |

## PROSECCO

|                                 |    |     |     |
|---------------------------------|----|-----|-----|
| Prosecco, Extra Dry Nao Nis     | 8€ | 15€ | 29€ |
| Prosecco, Perlino Extra Dry DOC |    |     | 36€ |
| Moscato d'Asti                  |    |     | 32€ |





## ANTIPASTI



### MINI BRUSCHETTA

Mini rebanadas de pan tostado, tomates cherry confitados  
Mini fatias de pão torrado, tomates-cereja

13 / 19

### FOCACCIA AL PESTO E STRACCIATELLA

Focaccia con pesto casero, grana padano, orégano, straciatella  
Focaccia com pesto, Grana Padano, orégano, straciatella

16

### BURRATA "PUGLIESE"

Burrata de Apulia, tomates cherry  
Burrata de Puglia, tomates-cereja

16

### MOZZARELLA FRITTA

Palitos de mozzarella, salsa sweet chili  
Palitos de mozzarella, molho sweet chili

16 / 28

### STRACCIATELLA DI BURRATA

Corazón de burrata, tomates cherry confitados  
Coração de burrata, tomates-cereja

16

### PATATINE FRITTE AL TARTUFO

Papas fritas caseras, crema de trufa, Grana Padano  
Batatas fritas caseiras, creme de trufa, Grana Padano

16 / 28

### ARANCINI MOZZARELLA

Bolitas de risotto con mozzarella, salsa de tomate  
Bolinhos de risoto com mozzarella, molho de tomate

16

### FRITTO DI CALAMARI

Calamares fritos, salsa tártara  
Lulas fritas, molho tártaro

16 / 28

### ANTIPASTI DI VERDURE

Surtido de verduras frescas marinadas en aceite de oliva  
Nossa seleção de legumes marinados em azeite

18

### BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO

Burrata de Apulia con trufa, tomates cherry  
Burrata de Puglia com trufa, tomates-cereja

18

### ARANCINI AL TARTUFO

Bolitas de risotto con trufa, salsa de trufa, mozzarella  
Bolinhos de arroz com trufa, molho de trufa, mozzarella

19

### PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI

Surtido de embutidos, quesos o mixto  
Seleção de charcutaria italiana, queijo ou mista

28

### PLANCHA MIMMA GIGANTE (4/PERS)

Surtido de antipasti  
Seleção de antipasti

48

## INSALATA

### CAESAR

Suprema de pollo marinado, lechuga romana, grana padano, tomates cherry, picatostes dorados, salsa César  
Peito de frango marinado, alface, grana padano, tomates-cereja, croutons, molho César

19

### MIMMA

Tataki de salmón al sésamo, mezcla de hojas verdes, picatostes, grana padano, tomates cherry  
Tataki de salmão com sésamo, salada, croutons, grana padano, tomates-cereja

20

### GIULIA

Mozzarella di Bufala, mezcla de hojas verdes, alcachofas marinadas, tomates cherry, jamón de Parma o atún  
Salada de mozzarella de búfala, alcachofras marinadas, tomates-cereja, presunto de Parma ou atum

21

### AL TARTUFO

Jamón con trufa, ricotta trufada, mezcla de hojas verdes, tomates cherry confitados, grana padano  
Presunto com trufa, ricota com trufa, salada, tomates-cereja confitados, grana padano

22





## PASTA



|                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>MACCHERONI ALLA NORMA</b><br>Salsa de tomate aromática, acompañada de berenjenas fritas suaves y realzada con el sabor sutil de la ricotta salada<br>Molho de tomate aromático, acompanhado de berinjela frita macia e realçado pelo sabor sutil da ricota salgada | 19 |
| <b>LINGUINE CACIO E PEPE</b><br>Salsa cremosa de pecorino romano con un toque de pimienta negra recién molida<br>Molho cremoso de pecorino romano com um toque de pimenta-preta moída na hora                                                                         | 21 |
| <b>CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI</b><br>Pasta rellena de ricotta y espinacas, cubierta con salsa de parmesano<br>Massa recheada com ricota e espinafre, coberta com molho cremoso de parmesão                                                                    | 21 |
| <b>FETTUCCINE PESTO ALLA GENOVESE</b><br>Pesto casero, albahaca fresca, piñones y almendras, realzado con Grana Padano<br>Pesto caseiro, manjeriço fresco com doçura de pinhões e amêndoas, realçado com Grana Padano                                                 | 22 |
| <b>MACCHERONI ALLA CARBONARA</b><br>Carbonara tradicional con guanciale curado, yema de huevo y pecorino<br>Carbonara tradicional com guanciale curado na pimenta, gema de ovo e pecorino                                                                             | 22 |
| <b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b><br>Tenera estofada tierna, salsa de tomate y bechamel cremosa<br>Carne bovina cozida lentamente, molho de tomate e molho bechamel cremoso                                                                                               | 22 |
| <b>MACCHERONI AL SALMONE</b><br>Salmón fresco ligeramente dorado, crema suave y ralladura de limón<br>Salmão fresco levemente grelhado, molho cremoso com raspas de limão                                                                                             | 24 |
| <b>LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI</b><br>Almejas frescas, realizadas con ajo, perejil y dulzura de tomates cherry<br>Amêijoas frescas com alho, salsa e doçura dos tomates-cereja                                                                                       | 26 |
| <b>LINGUINE AL NERO DI SEPIA E AÏOLI</b><br>Sepia a la parrilla, salsa de tinta de sepia, cubierta con alioli ácido<br>Choco grelhado, molho de tinta de lula, finalizado com aioli levemente ácido                                                                   | 27 |
| <b>FETTUCINE AL TARTUFO</b><br>Crema de trufa, finas láminas de trufa y Grana Padano<br>Creme de trufa, fatias finas de trufa e toque de Grana Padano                                                                                                                 | 28 |
| <b>LINGUINE ALL'ASTICE</b><br>Cola de langosta, tomates confitados, bisque de langosta albahacada.<br>Cauda de lagosta, tomates confitados e bisque de lagosta com toque de manjeriço fresco                                                                          | 44 |

## SUPLEMENTO

|                                                                                                                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>ACEITUNAS NEGRAS, ANCHOAS, HUEVO, ALCACHOFAS, BERENJENAS, ALCAPARRAS, CHAMPIÑONES, PIMIENTOS, RÚCULA</b><br>AZEITONAS PRETAS, ANCHOVÁS, OVO, ALCACHOFRAS, BERINJELAS, ALCAPARRAS, COGUMELOS, PIMENTÕES, RÚCULA | 2.5€ |
| <b>MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, ATÚN, GORGONZOLA</b><br>MOZZARELLA DE BÚFALA, STRACCIATELLA, ATUM, GORGONZOLA                                                                                             | 4€   |
| <b>BURRATA DE APULIA, JAMÓN DE PARMA, JAMÓN CON TRUFA, RICOTTA CON TRUFA</b><br>BURRATA PUGLIESE, PRESUNTO DE PARMA, PRESUNTO TRUFADO, RICOTA TRUFADA                                                             | 5€   |
| <b>BURRATA CON TRUFA</b><br>BURRATA COM TRUFA                                                                                                                                                                     | 8€   |





## CARNE

### CARPACCIO DI MANZO

Ternera sabrosa acompañada de rúcula fresca, tomates cherry y Grana Padano  
Carne saborosa com rúcula fresca, tomates-cereja e queijo Grana Padano

SUPPLÉMENT : STRACCIATELLA 4€ / BURRATA PUGLIESE 5€ / BURRATA À LA TRUFFE 8€

19 / 26

### PACINO BURGER

Un pan brioche suave que envuelve carne picada, scamorza ahumada, ensalada crujiente, cebolla roja y una delicada salsa cocktail  
Pão brioche macio envolvendo carne moída, scamorza defumada, salada crocante, cebola roxa e molho cocktail delicado

23

### SCALOPPINA ALLA MILANESE

Escalope de pollo empanada delicadamente al estilo milanese  
Filé de frango empanado delicadamente ao estilo milanês

24

### SCALOPPINA AL TARTUFO

Escalope de pollo realzada con una crema de trufa delicada  
Filé de frango, realçado com creme de trufa delicado

28

### NOCE DI ENTRECÔTE DI ANGUS AL PEPE NERO

Nuestra famosa chuleta de lomo alto de Angus acompañada de una aromática salsa de pimienta negra  
Nosso famoso bife de costela, servido com molho de pimenta-preta perfumado

34

### COSTATA DI MANZO DELLA GALIZIA (1 KG)

Corte de carne excepcional, seleccionada cuidadosamente por su sabor inigualable  
Corte excepcional, bife de costela galego

96

## PESCE

### SALMONE

Salmón a la plancha, realzado con un toque de aceite de oliva virgen extra  
Salmão grelhado, realçado com um toque de azeite extra virgem

24

### BRANZINO

Filete de lubina a la plancha, realzado con aceite de oliva virgen extra  
Filé de robalo grelhado, realçado com azeite extra virgem

28

### CARPACCIO DI POLPO

Carpaccio de pulpo fresco acompañado de tomates cherry, rúcula y su salsa de perejil  
Carpaccio de polvo fresco acompanhado de tomates-cereja, rúcula e o seu molho de salsa

32

Un acompañamiento a elegir incluido, suplemento por acompañamiento 5,90€

Um acompanhamento à escolha incluído, suplemento 5,90

Puré de patatas casero Purê de batata

Papas fritas caseras Batatas fritas

Ensalada Salada

Verduras a la italiana Legumes grelhados

Pasta con salsa de tomate y albahaca Massa com molho de tomate e manjeriço

Puré de patatas con trufa 14€

Purê de batata com trufa

MENU BAMBINO 16

Mini pizza Margherita o pasta al pomodoro + 2 bolas de helado

PRECIOS NETOS EN EUROS — IMPUESTOS Y SERVICIO INCLUIDOS | CARTA DE ALÉRGENOS DISPONIBLE A PETICIÓN



## PIZZAS CLÁSICAS

|                                                                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <u>MARGHERITA</u>   Salsa de tomate, fior di latte, grana padano, albahaca<br>Molho de tomate, fior di latte, grana padano, manjeriçao,                                               | 15 |
| <u>CALZONE</u>   Salsa de tomate, fior di latte, jamón cocido, grana padano<br>Molho de tomate, fior di latte, presunto cozido, grana padano                                          | 17 |
| <u>NAPOLI</u>   Salsa de tomate, fior di latte, anchoas, alcaparras, orégano<br>Molho de tomate, fior di latte, anchovas, alcaparras, orégano                                         | 18 |
| <u>BURRATINA</u>   Salsa de tomate, burrata pugliese, tomates cherry, albahaca<br>Molho de tomate, burrata pugliese, tomates-cereja, manjeriçao                                       | 18 |
| <u>REGINA</u>   Salsa de tomate, fior di latte, champiñones, jamón cocido, perejil, grana padano<br>Molho de tomate, fior di latte, cogumelos, presunto, salsa picada, grana padano   | 18 |
| <u>4 FORMAGGI</u>   Fior di latte, ricotta, gorgonzola, caciocavallo                                                                                                                  | 19 |
| <u>TONNO</u>   Fior di latte, cebolla roja, atún, perejil, tomates cherry<br>Fior di latte, cebola roxa, atum, salsa picada, tomates-cereja                                           | 19 |
| <u>VEGETARIANA</u>   Salsa de tomate, fior di latte, berenjenas, calabacines, pimientos, alcachofas<br>Molho de tomate, fior di latte, berinjelas, abobrinhas, pimentões, alcachofras | 19 |
| <u>DIAVOLA</u>   Salsa de tomate, fior di latte, salami picante calabrés, nduja<br>Molho de tomate, fior di latte, salame picante calabrés, nduja                                     | 19 |
| <u>PARMA</u>   Salsa de tomate, fior di latte, jamón de Parma, grana padano<br>Molho de tomate, fior di latte, presunto de Parma, grana padano                                        | 20 |

## PIZZAS GOURMETS

|                                                                                                                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <u>FRANCESCA</u>   Fior di latte, mortadela, stracciatella de burrata, pistacho, scamorza ahumada<br>Fior di latte, mortadela, stracciatella de burrata, pistache, scamorza defumada                                        | 23 |
| <u>MATTEO</u>   Pesto casero, fior di latte, burrata di Apulia, aceitunas negras, tomates cherry y albahaca fresca<br>Pesto caseiro, fior di latte, burrata de Apulia, azeitonas pretas, tomates cereja e manjeriçao fresco | 24 |
| <u>FRANCO</u>   Fior di latte, scamorza ahumada, ricotta con trufa, jamón cocido trufado, grana padano<br>Fior di latte, scamorza defumada, ricota com trufa, presunto cozido trufado, grana padano                         | 25 |
| <u>ROBERTO</u>   Fior di latte, burrata con trufa, crema de trufa, champiñones, rúcula<br>Fior di latte, burrata com trufa, creme de trufa, cogumelos, rúcula                                                               | 25 |

## SUPLEMENTO

|                                                                                                                                                                                                            |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ACEITUNAS NEGRAS, ANCHOAS, HUEVO, ALCACHOFAS, BERENJENAS, ALCAPARRAS, CHAMPIÑONES, PIMIENTOS, RÚCULA<br>AZEITONAS PRETAS, ANCHOVAS, OVO, ALCACHOFRAS, BERINJELAS, ALCAPARRAS, COGUMELOS, PIMENTÕES, RÚCULA | 2.5€ |
| MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, ATÚN, GORGONZOLA<br>MOZZARELLA DE BÚFALA, STRACCIATELLA, ATUM, GORGONZOLA                                                                                             | 4€   |
| BURRATA DE APULIA, JAMÓN DE PARMA, JAMÓN CON TRUFA, RICOTTA CON TRUFA<br>BURRATA PUGLIESE, PRESUNTO DE PARMA, PRESUNTO TRUFADO, RICOTA TRUFADA                                                             | 5€   |
| BURRATA CON TRUFA.<br>BURRATA COM TRUFA                                                                                                                                                                    | 8€   |





## DOLCE

**CAFE GOURMAND**  
suplemento 2 € té o café crema

9,5

**TIRAMISU MIMMA**

10

**PANNA COTTA CON COULIS DE MARACUYÁ**  
Panna cotta com calda de maracujá

10

**CRÈME BRÛLÉE DELLA NONNA**

10

**CHEESECAKE DE LIMÓN, EMULSIÓN DE MANGO**  
Cheesecake de limão, emulsão de manga

10

**PIZZA DE NUTELLA**

12

**BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON CORAZÓN FUNDENTE Y SALSA DE CARAMELO CON MANTEQUILLA SALADA**  
Bolo de chocolate com centro derretido e molho de caramelo com manteiga salgada

10

**CARPACCIO DE PIÑA FRESCA, HELADO SUAVE DE COCO**  
Carpaccio de abacaxi fresco, sorvete de coco

12

**HELADOS Y SORBETES ARTESANALES, SABORES EXCEPCIONALES (POR BOLA)**  
**SORVETES E SORBETS ARTESANAIS, SABORES EXCEPCIONAIS (POR BOLA)**

4

(Vainilla, café, ron con pasas, chocolate, coco, pistacho, caramelo con mantequilla salada)  
(Baunilha, café, rum com passas, chocolate, coco, pistache, caramelo com manteiga salgada)

(Fresa, lima, mango, grosella negra)  
(Morango, limão siciliano, manga, cassis)

## BEBIDAS CALIENTES | BEBIDAS QUENTES

CAFÉ ILLY & DESCAFEINADO 2,90 | CAFÉ CON UN TOQUE DE LECHE 3 | CAFÉ CON CREMA 4,90 | TÉ O INFUSIÓN 5,90 |  
CAPUCHINO 6,90 | CHOCOLATE CALIENTE 5,90 | CHOCOLATE VIENÉS 6,90

CAFÉ ILLY & DESCAFEINADO 2,90 | CAFÉ PINGADO 3 | CAFÉ COM CREME 4,90 | CHÁ OU INFUSÃO 5,90 | CAPUCCINO  
6,90 | CHOCOLATE QUENTE 5,90 | CHOCOLATE VIENENSE 6,90





## REFRESCOS | REFRIGERANTES

ZUMOS (NARANJA / MANZANA / TOMATE / LIMA / ALBARICOQUE / MANGO / ARÁNDANO) 6 / COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA MELOCOTÓN 5,90 / LA FRENCH: GINGER BEER / TÓNICA / POMELO / CÍTRICOS 5,90 / REDBULL 6

SUMOS (LARANJA / MAÇÃ / TOMATE / LIMÃO / DAMASCO / MANGA / CRANBERRY) 6 / COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA PÊSSEGO 5,90 / LA FRENCH: GINGER BEER / ÁGUA TÓNICA / TORANJA / CITRINOS 5,90 / REDBULL 6

## AGUAS

SAN BENEDETTO SIN GAS / CON GAS (50 CL) 5,50 / SAN BENEDETTO SIN GAS / CON GAS (100 CL) 8,50 / PERRIER (33 CL) 5,50

SAN BENEDETTO SEM GÁS / COM GÁS (50 CL) 5,50 / SAN BENEDETTO SEM GÁS / COM GÁS (100 CL) 8,50 / PERRIER (33 CL) 5,50

## CERVEZAS | CERVEJAS

PERONI PRESIÓN (25 CL) 5,50 / PERONI PRESIÓN (50 CL) 9 / MEANTIME IPA PRESIÓN (25 CL) 6 / MEANTIME IPA PRESIÓN (50 CL) 9,50 / CORONA PRESIÓN (25 CL) 6 / CORONA PRESIÓN (50 CL) 9,50 / GRIMBERGEN BOTELLA 7 / COLOMBIA BOTELLA 7 / CERVEZA SIN ALCOHOL: JUPILER 6 / PERONI PRESSÃO (25 CL) 5,50 / PERONI PRESSÃO (50 CL) 9 / MEANTIME IPA PRESSÃO (25 CL) 6 / MEANTIME IPA PRESSÃO (50 CL) 9,50 / CORONA PRESSÃO (25 CL) 6 / CORONA PRESSÃO (50 CL) 9,50 / GRIMBERGEN GARRAFA 7 / COLOMBIA GARRAFA 7 / CERVEJA SEM ÁLCOOL: JUPILER 6

## APERITIVOS

COPA DE CHAMPÁN PIPER 13 / KIR 6,50 / COPA DE PROSECCO 8 / RICARD 5,50 / MARTINI ROJO 7 / MARTINI BLANCO 7 / KIR ROYAL 13

TAÇA DE CHAMPANHE PIPER 13 / KIR 6,50 / TAÇA DE PROSECCO 8 / RICARD 5,50 / MARTINI VERMELHO 7 / MARTINI BRANCO 7 / KIR ROYAL 13

## ALCOOLS

**RHUM** PAMPERO 10 / DIPLOMATICO 13 / ZACAPA 19 / EMINENTE 15

**WHISKY** JB 10 / JACK DANIEL'S 13 / CARDHU 16  
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 18 / GLENMORANGIE 18

**GIN** GORDON'S 10 / TANQUERAY 13 / HENDRICK'S 14 THE BOTANIST 16

**VODKA** SMIRNOFF 9 / BELVEDERE 16

**TEQUILA** JOSÉ CUERVO 9 / PATRON XO CAFÉ 14 PATRON XO 16 VOLCAN 16

REFRESCOS NO INCLUIDOS | REFRIGERANTES NÃO INCLUÍDOS

## DIGESTIVOS

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 12 / HENNESSY VS 12 / HENNESSY XO 36

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

Ginebra Gordon's, jarabe de mora, frutos rojos, limonada / Gin Gordon's, xarope de amora, frutos vermelhos, limonada

### PORN STAR ALESSANDRO MARTINI 12

Licor de maracuyá, Smirnoff, zumo de lima, jarabe de vainilla, prosecco, fruta de la pasión / Licor de maracujá, Smirnoff, sumo de lima, xarope de baunilha, prosecco, fruta da paixão

### SPRITZ SAINT-GERMAIN 12

Licor Saint-Germain, prosecco, agua con gas / Licor Saint-Germain, prosecco, água com gás

### APEROL SPRITZ 11

Aperol, prosecco, agua con gas, naranja / Aperol, prosecco, água com gás, laranja

### MARTINI SPRITZ 11

Martini blanco, prosecco, agua con gas, lima, hoja de menta, naranja / Martini blanco, prosecco, água com gás, limão, folha de hortelã, laranja

### BELLINI SPRITZ 10

Prosecco, puré de fruta de la pasión / Prosecco, purê de maracujá

### MOJITO 10

Pampero, menta, lima, azúcar moreno, agua con gas / Pampero, hortelã, limão, açúcar mascavo, água com gás

### RED FRUIT MOJITO 11

Pampero, menta, azúcar moreno, lima, coulis de frutos rojos, soda / Pampero, hortelã, açúcar mascavo, limão, coulis de frutos vermelhos, soda

### LIMONCELLO SPRITZ 10

Limoncello, prosecco, agua con gas / Limoncello, prosecco, água com gás

### ESPRESSO MARTINI 11

Smirnoff, Kahlúa, jarabe de azúcar, café / Smirnoff, Kahlúa, xarope de açúcar, café

### NEGRONI 12

Campari, Martini rojo, ginebra / Campari, Martini rosso, gin

### PUNCH MAISON 11

Ron ámbar, zumo de naranja, mango, albaricoque, frutas frescas, canela / Rum âmbar, sumo de laranja, manga, damasco, frutas frescas, canela

### COSMOPOLITAN 11

Smirnoff, zumo de limón, triple sec, jarabe de azúcar, arándano rojo / Smirnoff, sumo de limão, triple sec, xarope de açúcar, cranberry

### WHISKY SOUR 12

Whisky bourbon, zumo de limón, jarabe de azúcar, clara de huevo / Uísque bourbon, sumo de limão, xarope de açúcar, clara de ovo

### MARGARITA 11

Tequila José Cuervo, triple sec, zumo de limón, jarabe de azúcar / Tequila José Cuervo, triple sec, sumo de limão, xarope de açúcar

### MOSCOW MULE 11

Smirnoff, ginger beer, limón, angostura bitter / Smirnoff, ginger beer, limão, angostura bitter

### CUBA LIBRE 11

Ron Pampero, Coca-Cola, lima / Rum Pampero, Coca-Cola, limão

### CAIPIRINHA 11

Cachaça, lima, azúcar moreno / Cachaça, limão, açúcar mascavo

## SIN ALCOHOL | SEM ÁLCOOL

### VIRGIN MOJITO 8

MENTA FRESCA, LIMA, AZÚCAR MORENO, LIMONADA / HORTELÃ FRESCA, LIMÃO, AÇÚCAR MASCADO, LIMONADA

### GRAZIELLA 9

ZUMO DE ALBARICOQUE, ZUMO DE MANGO, ZUMO DE NARANJA, PURÉ DE MARACUYÁ |  
SUMO DE DAMASCO, SUMO DE MANGA, SUMO DE LARANJA, PURÉ DE MARACUJÁ

### MARC ANTHONY 9

ZUMO DE MANZANA, ZUMO DE LIMA, PURÉ DE MARACUYÁ, GINGER BEER |  
SUMO DE MAÇÃ, SUMO DE LIMÃO, PURÉ DE MARACUJÁ, GINGER BEER

### EL RIO 8

ZUMO DE NARANJA, LIMONADA, GRANADINA, LIMA | SUMO DE LARANJA, LIMONADA, GROSÉLIA, LIMÃO