



CUISINE ITALIENNE

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

Privatisations et événements
direction@mimma.fr

Réservations mimma.fr



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

FONDATEUR: MAXIME RIHOUEY-RICCITIELLO



VINS ROUGES

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€



VINS BLANC

MIMMA



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

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

LES SUREAUX CHABLIS

56€

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

168€

LOIRE - Pouilly Fuissé - Domaine Carrette

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

VINS ROSES



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€





TAPAS



OLIVE BELLA DI CERIGNOLA 6

SALUMI

MORTADELLA DI BOLOGNA	8
SPIANATA CALABRESE	8
COPPA IGP	9
PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI	9
PROSCIUTTO AL TARTUFO	12

FORMAGGI

CACIOCAVALLO	8
PARMIGIANO 24 MESI	8
SCAMORZA FUMEE	9
GORGONZOLA AOP	9
PECORINO AL TARTUFO	12

PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI 28

LA FAMIGLIA DELLA BURRATA

MOZZARELLA DI BUFALA	14	MOZZARELLA FRITA	16 / 28
STRACCIATELLA	16	STRACCIATELLA AL TARTUFO	18
BURRATA "PUGLIESE"	16	BURRATA AL TARTUFO	18

ANTIPASTI CLASSICI

ARANCINI MOZZARELLA	16	ANTIPASTI DI VERDURE	18
MINI BRUSCHETTA	13 / 19	FRITTO DI CALAMARI	16 / 28
ARANCINI AL TARTUFO	19	PATATINE AL TARTUFO	16 / 28

PLANCHA MIMMA GIGANTE 48



INSALATA

CAESAR

Suprême de poulet mariné, salade romaine, grana padano, tomates cerises, croutons dorés, sauce caesar 19
Marinated chicken breast, salad, grana padano, cherry tomatoes, croutons, caesar sauce

MIMMA

Tataki de saumon au sésame, mesclun, croutons, grana padano, tomates cerises 20
Sesame salmon tataki, salad, croutons, grana padano, cherry tomatoes

GIULIA

Mozzarella di Bufala, mesclun, artichauts marinés, tomates cerises, jambon de Parme ou thon 21
Buffalo mozzarella salad, marinated artichokes, cherry tomatoes, parma ham or tuna

AL TARTUFO

Jambon à la truffe, ricotta à la truffe, mesclun, tomates cerises confites, grana padano 22
Truffle ham, truffle ricotta, salad, confit cherry tomatoes, grana padano



PASTA

MACCHERONI ALLA NORMA

Sauce tomate parfumée, accompagnés aubergines frites fondantes et rehaussé par la saveur subtile de la ricotta salée
Fragrant tomato sauce, accompanied by melting fried eggplant and enhanced by the subtle flavor of salty ricotta

19

LINGUINE CACIO E PEPE

Sauce crémeuse au pecorino romano et relevées par une touche de poivre noir fraîchement moulu
Creamy pecorino romano sauce with a touch of freshly ground black pepper

21

MEZZI RIGATONI ROSA MIMMA

Sauce rosée maison, légèrement relevée, parmigiano, ricotta salata et basilic frais
House-made pink sauce, lightly spiced, with parmigiano, ricotta salata, and fresh basil

21

CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI

Pâtes farcies à la ricotta et aux épinards, nappées d'une sauce au parmesan
Pasta stuffed with ricotta and spinach, topped with a creamy parmesan sauce

21

MEZZI RIGATONI PESTO ALLA GENOVESE

Pesto maison, basilic frais se mêlant à la douceur des pignons et des amandes, sublimé par la Grana Padano
Homemade pesto, fresh basil blending with the sweetness of pine nuts and almonds, enhanced by Grana Padano

22

MACCHERONI ALLA CARBONARA

Une carbonara dans sa version traditionnelle Guanciale affiné au poivre noir, jaune d'oeuf et pecorino
A carbonara in its traditional version Guanciale aged with black pepper, egg yolk and pecorino

22

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Bœuf mijoté fondant, sauce tomate et béchamel onctueuse
Tender stewed beef, tomato sauce and creamy béchamel sauce

22

MACCHERONI AL SALMONE

Saumon frais légèrement poêlé, crème onctueuse et zestes de citron,
Fresh salmon lightly seared, creamy sauce with lemon zest

24

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI

Palourdes fraîches, relevées par l'ail, le persil et la douceur des tomates cerises
Fresh clams, enhanced with garlic, parsley and the sweetness of cherry tomatoes

26

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA E AÏOLI

Sèche grillée, sublimée dans une onctueuse sauce à l'encre de seiche, le tout nappé d'une sauce aïoli délicatement acidulée
Grilled cuttlefish, enhanced by a silky squid ink sauce, topped with a delicately tangy aioli

27

MEZZI RIGATONI AL TARTUFO

Crème de truffe onctueuse, agrémentée de fines lamelles de truffe et d'un éclat de Grana Padano
Smooth truffle cream, enhanced with thin slices of truffle and a burst of Grana Padano

28

SUPPLÉMENTS

OLIVES NOIRES, ANCHOIS, OEUF, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CÂPRES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ROQUETTE
BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKES, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET 2.5€

MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, THON, GORGONZOLA
BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA 4€

BURRATA PUGLIESE, JAMBON DE PARME, JAMBON À LA TRUFFE, RICOTTA À LA TRUFFE
BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA 5€

BURRATA À LA TRUFFE
BURRATA WITH TRUFFLE 8€

CARNE & PESCE

CARPACCIO DI MANZO

19 / 26

Carpaccio de bœuf savoureux accompagné de roquette fraîche, de tomates cerises et de Grana Padano
Tasty beef with fresh arugula, cherry tomatoes and Grana Padano cheese

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

PACINO BURGER

23

Un pain brioché moelleux enveloppant bœuf haché, scamorza fumée, salade croquante, oignons rouges et une délicate sauce cocktail

A soft brioche bun enveloping ground beef, smoked scamorza, crunchy salad, red onions and a delicate cocktail sauce

SCALOPPINA ALLA MILANESE

24

Escalope de poulet délicatement panée à la milanaise

Delicately breaded chicken cutlet milanese style

SALMONE

24

Saumon à la plancha, sublimé par une touche d'huile d'olive extra vierge

Grilled salmon, enhanced with a touch of extra virgin olive oil

POLPETTE DELLA NONNA

25

Nos fameuses boulettes de bœuf tendre à la tomate, comme le faisait la Nonna

Our famous tender beef meatballs in tomato sauce, just like Nonna used to make

SCALOPPINA AL TARTUFO

28

Escalope de poulet, sublimée par une crème de truffe délicate

Chicken escalope, enhanced by a delicate truffle cream

BRANZINO

28

Filet de bar à la plancha, rehaussé d'une huile d'olive extra vierge

Grilled sea bass fillet, enhanced with extra virgin olive oil

NOCE DI ENTRECÔTE DI ANGUS AL PEPE NERO

34

Notre fameuse noix d'entrecôte d'Angus accompagnée d'une sauce au poivre noir parfumée

Our famous Angus ribeye cap served with an aromatic black pepper sauce.

COSTATA DI MANZO DELLA GALIZIA (1 KG)

96

Pièce d'exception, côte de boeuf, sélectionnée avec soin pour son goût incomparable

Exceptional cut, Galician ribeye steak

Purée à la truffe 14€ / Truffle mashed potatoes

Une garniture au choix comprise, supplément garniture 5,90€

(Purée de pomme de terre maison, Frites maison, Salade, Légumes à l'italienne, Pâtes sauce tomate basilic)

A garnish of your choix, supplement (mashed potatoes, french fries, salad, Grilled vegetables, Tomato sauce pasta basil)



PIZZAS CLASSIQUES

MARGHERITA SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, BASILIC Tomato sauce, fior di latte, grana padano, basil	15
CALZONE SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, ham, grana padano	17
NAPOLI SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, ANCHOIS, CÂPRES, ORIGAN Tomato sauce, fior di latte, anchovies, capers, oregano	18
BURRATINA SAUCE TOMATE, BURRATA PUGLIESE, TOMATES CERISES, BASILIC Tomato sauce, puglia burrata, cherry tomatoes, basil	18
REGINA SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS DE PARIS, JAMBON BLANC, PERSILLADE, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, ham, chopped parsley, grana padano	18
4 FORMAGGI FIOR DI LATTE, RICOTTA, GORGONZOLA, CACIOCAVALLO	19
TONNO FIOR DI LATTE, OIGNONS ROUGES, THON, PERSILLADE, TOMATES CERISES Fior di latte, reds onions, tuna, chopped parsley, cherry tomatoes	19
VEGETARIANA SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS, ARTICHAUTS Tomato sauce, fior di latte, eggplants, zucchinis, red peppers, artichokes	19
DIAVOLA SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRAISE, NDUJA CALABRAISE Tomato sauce, fior di latte, spicy salami from calabria, nduja	19
PARMA SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, Parma ham, grana padano	20

PIZZAS GOURMETS

FRANCESCA FIOR DI LATTE, MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BURRATA, PISTACHE, SCAMORZA FUMÉE Fior di latte, mortadelle, stracciatella of burrata, pistachio, smoked scamorza	23
SUSANNA FIOR DI LATTE, TOMATES CERISE, ROQUETTE, COPPA, GRANA PADANO Fior di latte, cherry tomato, rocket, coppa, grana panado chesse	24
MATTEO PESTO MAISON, FIOR DI LATTE, BURRATA PUGLIESE, OLIVE NOIRES, TOMATES CERISES, BASILIC FRAIS Homemade pesto fior di latte, burrata from Puglia, black olives, cherry tomatoes, fresh basil	24
FRANCO FIOR DI LATTE, SCAMORZA FUMÉE, RICOTTA À LA TRUFFE, JAMBON BLANC TRUFFÉ, GRANA PADANO Fior di latte, smoked scamorza, truffle ricotta, truffle ham, grana padano	25
ROBERTO FIOR DI LATTE, BURRATA À LA TRUFFE, CRÈME DE TRUFFE, CHAMPIGNONS DE PARIS, ROQUETTE Fior di latte, burrata with truffle, truffle cream, mushrooms, rocket	25

SUPPLÉMENTS

OLIVES NOIRES, ANCHOIS, OEUF, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CÂPRES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ROQUETTE BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKEs, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET	2.5€
MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, THON, GORGONZOLA BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA	4€
BURRATA PUGLIESE, JAMBON DE PARME, JAMBON À LA TRUFFE, RICOTTA À LA TRUFFE BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA	5€
BURRATA À LA TRUFFE BURRATA WITH TRUFFLE	8€



DOLCE

CAFE GOURMAND (supplément 2 € thé ou café crème)	9,5
TIRAMISU MIMMA	10
PANNA COTTA COULIS CARMEL BEURRE SALE Panna cotta coulis homemade salted butter caramel	10
CRÈME BRÛLÉE DELLA NONNA	10
CHEESECAKE AU CITRON, EMULSION DE MANGUE Cheesecake lemon, mango emulsion	10
MOELLEUX AU CHOCOLAT, COEUR COULANT Soft centred chocolate,	10
PROFITEROLE GLACEE A LA VANILLE Vanilla ice-cream profiterole	12
PIZZA AU NUTELLA	12
GLACE & SORBET ARTISANAUX PARFUMS D'EXCEPTION (PAR BOULE) Artisanal ice- cream (VANILLE, CAFÉ, RHUM RAISIN, CHOCOLAT, COCO, PISTACHE, CARMEL BEURRE SALÉ) (VANILLA, COFFEE, RUM RAISIN, CHOCOLATE, COCONUT, PISTACHIO, SALTED BUTTER CARAMEL) (FRAISE, CITRON VERT, MANGUE, CASSIS) (STRAWBERRY, LIME, MANGO, BLACKCURRANT)	4

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ILLY&DECA 2,90 | CAFÉ NOISETTE 3 | CAFÉ CRÈME 4,90 | THÉ OU INFUSION 5,90 | CAPPUCINO 6,90
CHOCOLAT CHAUD 5,90 | CHOCOLAT VIENNOIS 6,90



SOFT

JUS (ORANGE / POMME / TOMATE / CITRON VERT / ABRICOT / MANGUE / CRANBERRY) 6
COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA PECHE 5.90
SCHWEPPES: GINGER BEER / TONIC WATER / PAMPLEMOUSSE / AGRUMES 5.90
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) 5,50 / PERONI PRESSION (50 CL) 9
MEANTIME IPA PRESSION (25 CL) 6 / MEANTIME IPA PRESSION (50 CL) 9.50
CORONA PRESSION (25 CL) 6 / CORONA PRESSION (50 CL) 9.50
GRIMBERGEN BTL 7 / COLOMBIA BTL 7
BIERE SANS ALCOOL: JUPILER 6

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 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

(soft non inclus)

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 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

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 8

MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, LIMONADE

GRAZIELLA 9

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

MARC ANTHONY 9

JUS DE POMME, JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE PASSION, GINGER BEER

EL RIO 8

JUS D'ORANGE, LIMONADE, GRENADINE, CITRON VERT

HAPPY HOUR | 16H 21H

LUNDI AU VENDREDI

SUR UNE SÉLECTION DE COCKTAILS ET DE BIÈRES