



CUISINE ITALIENNE

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

Privatisations et évènements
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

29€

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

28€

Lambrusco secco, medici ermete DOC

28€

MARCHE

Colli Maceratsei, Collemara DOC

6€ 11€ 29€

PIEMONTE

Barbera Del Monferrato, la Chiarra DOC

7€ 13€ 33€

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

36€

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

26€

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC

56€

TOSCANA

Chianti, Castello Farnetella DOCG

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

Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG



8€ 15€ 39€

48€

77€

UMBRIA

Sportoletti, Assisi Rosso DOC



6€ 11€ 29€

SARDEGNA

Cannonau Tonaghe, Continini DOC



32€

LES GRANDS VINS DE FRANCE 

BORDEAUX - Saint-Julien, Esprit de Gloria

92€

BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)

188€

BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)

216€

BOURGOGNE - SANCERRE

48€

BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond

120€

BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Vieille Vigne

140€

BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)

144€

RHONE - Châteauneuf Du Pape Les SINARDS

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

6€

11€

32€

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG

38€



SICILIA

Grillo BIO, Colomba Bianca

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 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



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€
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€






MIMMA

CUCINA ITALIANA

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

Privatizzazioni ed eventi
direction@mimma.fr

Prenotazioni mimma.fr

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

FONDATORE : MAXIME RIHOUEY-RICCITIELLO



VINI ROSSI

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		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€
---------------------------------	---	--	--	-----

**ESPAÑA**

RIOJA - Montelciego Crianza 2021				32€
RIOJA - Montelciego Reserva 2019				39€
RIOJA - Montelciego Rioja 2014				52€

I GRANDI VINI DI FRANCIA 

BORDEAUX - Saint-Estephe, Château Tour De Marbuzet				76€
BORDEAUX - Saint-Julien, Esprit de Gloria				92€
BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)				188€
BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)				216€
BOURGOGNE - SANCERRE				48€
BOURGOGNE - Givri Ier Cru				58€
BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond				120€
BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Vieille Vigne				140€
BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)				144€
RHONE - Châteauneuf Du Pape Les SINARDS				112€



VINI BIANCHI

MIMMA



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€

I GRANDI VINI DI FRANCIA



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



VINI ROSATI

MIMMA

FRANCE

IGP Méditerranée, Peyrassol BIO

14CL | 25CL | BTL

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 E 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€





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	19
Petto di pollo marinato, insalata romana, grana padano, pomodorini, crostini dorati, salsa Caesar Marinated chicken breast, salad, grana padano, cherry tomatoes, croutons, caesar sauce	
MIMMA	20
Tataki di salmone al sesamo, misticanza, crostini, grana padano, pomodorini Sesame salmon tataki, salad, croutons, grana padano, cherry tomatoes	
GIULIA	21
Mozzarella di Bufala, misticanza, carciofi marinati, pomodorini, prosciutto di Parma o tonno Buffalo mozzarella salad, marinated artichokes, cherry tomatoes, parma ham or tuna	
AL TARTUFO	22
Prosciutto al tartufo, ricotta al tartufo, misticanza, pomodorini confit, grana padano Truffle ham, truffle ricotta, salad, confit cherry tomatoes, grana padano	



MACCHERONI ALLA NORMA	19
Salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata Fragrant tomato sauce, accompanied by melting fried eggplant and enhanced by the subtle flavor of salty ricotta	
LINGUINE CACIO E PEPE	21
Salsa cremosa al pecorino romano con una spolverata di pepe nero fresco Creamy pecorino romano sauce with a touch of freshly ground black pepper	
MEZZI RIGATONI ROSA MIMMA	21
Sauce rosée maison, légèrement relevée, parmigiano, ricotta salata et basilic frais House-made pink sauce, lightly spiced, with parmigiano, ricotta salata, and fresh basil	
CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI	22
Pesto fatto in casa, basilico fresco, pinoli e mandorle, esaltato dal Grana Padano Pasta stuffed with ricotta and spinach, topped with a creamy parmesan sauce	
MEZZI RIGATONI PESTO ALLA GENOVESE	22
Pesto fatto in casa, basilico fresco, pinoli e mandorle, arricchito dal Grana Padano Homemade pesto, fresh basil blending with the sweetness of pine nuts and almonds, enhanced by Grana Padano	
MACCHERONI ALLA CARBONARA	22
Una carbonara nella sua versione tradizionale: guanciale stagionato al pepe nero, tuorlo d'vo e pecorino A carbonara in its traditional version Guanciale aged with black pepper, egg yolk and pecorino	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	24
Manzo stufato tenero, salsa di pomodoro e besciamella cremosa Tender stewed beef, tomato sauce and creamy béchamel sauce	
MACCHERONI AL SALMONE	26
Salmone fresco leggermente scottato, crema morbida e scorza di limone Fresh salmon lightly seared, creamy sauce with lemon zest	
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI	27
Vongole fresche, insaporite con aglio, prezzemolo e dolcezza dei pomodorini Fresh clams, enhanced with garlic, parsley and the sweetness of cherry tomatoes	
LINGUINE AL NERO DI SEPIA E AÏOLI	28
Seppia alla griglia con salsa cremosa al nero e aioli leggermente acidulo Grilled cuttlefish, enhanced by a silky squid ink sauce, topped with a delicately tangy aioli	
MEZZI RIGATONI AL TARTUFO	44
Crema di tartufo cremosa, con sottili scaglie di tartufo e una spolverata di Grana Padano Smooth truffle cream, enhanced with thin slices of truffle and a burst of Grana Padano	

SUPPLÉMENTS

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

CARNE & PESCE

CARPACCIO DI MANZO

19 / 26

Manzo saporito con rucola fresca, pomodorini e Grana Padano
Tasty beef with fresh arugula, cherry tomatoes and Grana Padano cheese

SUPPLEMENTO: STRACCIATELLA 4€ / BURRATA PUGLIESE 5€ / BURRATA AL TARTUFO 8€

PACINO BURGER

23

Pan brioche morbido con carne macinata, scamorza affumicata, insalata croccante, cipolle rosse e delicata salsa cocktail
A soft brioche bun enveloping ground beef, smoked scamorza, crunchy salad, red onions and a delicate cocktail sauce

SCALOPPINA ALLA MILANESE

24

Scaloppina di pollo delicatamente impanata alla milanese
Delicately breaded chicken cutlet milanese style

SCALOPPINA AL TARTUFO

28

Scaloppina di pollo, esaltata da una delicata crema di tartufo
Chicken escalope, enhanced by a delicate truffle cream

SALMONE

24

Salmone alla piastra, esaltato da un filo di olio extravergine d'oliva
Grilled salmon, enhanced with a touch of extra virgin olive oil

POLPETTE DELLA NONNA

25

Le nostre famose polpette di manzo tenero al pomodoro, proprio come le faceva la Nonna
Our famous tender beef meatballs in tomato sauce, just like Nonna used to make

BRANZINO

28

Filetto di branzino alla piastra, arricchito con olio extravergine d'oliva
Grilled sea bass fillet, enhanced with extra virgin olive oil

NOCE DI ENTRECÔTE DI ANGUS AL PEPE NERO

34

La nostra famosa noce di entrecôte di Angus accompagnata da una profumata salsa al pepe nero
Our famous rib steak, served with a fragrant black pepper sauce

COSTATA DI MANZO DELLA GALIZIA (1 KG)

96

Pezzo d'eccezione, selezionato con cura per il suo gusto ineguagliabile
Exceptional cut, Galician ribeye steak

Purè al tartufo 14€

Purè al tartufo

Contorno a scelta incluso, extra contorno 5,90€ (Purè di patate fatto in casa, Patatine fritte fatte in casa, Insalata, Verdure all'italiana, Pasta al pomodoro e basilico)

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

MENU BAMBINO 16 Piccola pizza Margherita o pasta al pomodoro + 2 palline di gelato

Prezzi netti in euro – tasse e servizio inclusi | Carta degli allergeni su richiesta



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, BASILICO Tomato sauce, fior di latte, grana padano, basil	15
CALZONE SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, ham, grana padano	17
NAPOLI SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO Tomato sauce, fior di latte, anchovies, capers, oregano	18
BURRATINA SALSA DI POMODORO, BURRATA PUGLIESE, POMODORINI, BASILICO Tomato sauce, puglia burrata, cherry tomatoes, basil	18
REGINA SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, PROSCIUTTO, PREZZEMOLO, 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, CIPOLLE ROSSE, TONNO, PREZZEMOLO, POMODORINI Fior di latte, reds onions, tuna, chopped parsley, cherry tomatoes	19
VEGETARIANA SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, CARCIOFI Tomato sauce, fior di latte, eggplants, zucchinis, red peppers, artichokes	19
DIAVOLA SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRESE, 'NDUJA CALABRESE Tomato sauce, fior di latte, spicy salami from calabria, nduja	19
PARMA SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, Parma ham, grana padano	20

PIZZE GOURMET

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, POMODORINI, RUCOLA, COPPA, GRANA PADANO Fior di latte, cherry tomato, rocket, coppa, grana panado chesse	24
MATTEO PESTO FATTO , FIOR DI LATTE, BURRATA PUGLIESE, OLIVE NERE, POMODORINI, BASILICO FRESCO Homemade pesto fior di latte, burrata from Puglia, black olives, cherry tomatoes, fresh basil	24
FRANCO FIOR DI LATTE, SCAMORZA AFFUMICATA, RICOTTA AL TARTUFO, PROSCIUTTO BIANCO TARTUFATO, GRANA PADANO Fior di latte, smoked scamorza, truffle ricotta, truffle ham, grana padano	25
ROBERTO FIOR DI LATTE, BURRATA AL TARTUFO, CREMA AL TARTUFO, FUNGHI CHAMPIGNON, RUCOLA Fior di latte, burrata with truffle, truffle cream, mushrooms, rocket	25

SUPPLEMENTI

OLIVE NERE, ACCIUGHE, UOVA, CARCIOFI, MELANZANE, CAPPERI, FUNGHI, PEPERONI, RUCOLA BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKEs, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET	2.5€
MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, TONNO, GORGONZOLA BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA	4€
BURRATA PUGLIESE, PROSCIUTTO DI PARMA, PROSCIUTTO AL TARTUFO, RICOTTA AL TARTUFO BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA	5€
BURRATA AL TARTUFO BURRATA WITH TRUFFLE	8€



DOLCE

CAFFÈ GOURMET (supplément 2 € thé ou café crème)	9,5
TIRAMISU MIMMA	10
PANNA COTTA COULIS DI FRUTTO DELLA PASSIONE Coulis di panna cotta e frutto della passione	10
CREMA BRULEE DELLA NONNA	10
CHEESECAKE AL LIMONE, EMULSIONE DI MANGO Cheesecake lemon, mango emulsion	10
MOELLEUX AL CIOCCOLATO, CUORE COLANTE E CARMELLO AL BURRO SALATO Soft centred chocolate, homemade salted caramel sauce	10
PROFITEROLE GLACEE A LA VANILLE Vanilla ice-cream profiterole	12
PIZZA ALLA NUTELLA	12
GELATO E SORBETTO ARTIGIANALE CON SAPORI ECCEZIONALI (PER PALLINA) Artisanal ice- cream (VANIGLIA, CAFFÈ, RUM UVETTA, CIOCCOLATO, COCCO, PISTACCHIO, CARMELLO SALATO) (VANILLA, COFFEE, RUM RAISIN, CHOCOLATE, COCONUT, PISTACHIO, SALTED BUTTER CARAMEL) (FRAGOLA, LIME, MANGO, RIBES NERO) (STRAWBERRY, LIME, MANGO, BLACKCURRANT)	4

BEVANDE CALDE

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



MORBIDO

SUCCO (ARANCIA / MELA / POMODORO / LIME / ALBICOCCA / MANGO / CRANBERRY) 6
COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA PESCA 5,90
SCHWEPPES : GINGER BEER / TONIC WATER / POMPERO / AGRUMI 5,90
REDBULL 6

ACQUE

SAN BENEDETTO NATURALE / FRIZZANTE (50 CL) 5,50
SAN BENEDETTO NATURALE / FRIZZANTE (100 CL) 8,50
PERRIER (33 CL) 5,50

BIRRE

PERONI ALLA SPINA (25 CL) 5,50 / PERONI ALLA SPINA (50 CL) 9
MEANTIME IPA ALLA SPINA (25 CL) 6 / MEANTIME IPA ALLA SPINA (50 CL) 9,50
CORONA ALLA SPINA (25 CL) 6 / CORONA ALLA SPINA (50 CL) 9,50
GRIMBERGEN BOTTIGLIA 7 / COLOMBIA BOTTIGLIA 7
BIRRA ANALCOLICA: JUPILER 6

ANTIPASTI

COPPA DI CHAMPAGNE PIPER 13 / KIR 6,50 / COPPA DI PROSECCO 8 / RICARD 5,50
MARTINI ROSSO 7 / MARTINI BIANCO 7 / KIR ROYAL 13

ALCOL

RUM 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

(software non incluso)

DIGESTIVI

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



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

SENZA ALCOOL

VIRGIN MOJITO 8 MENTA FRESCA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, LIMONATA

GRAZIELLA 9 SUCCO DI ALBICOCCA, SUCCO DI MANGO, SUCCO D'ARANCIA, PUREA DI FRUTTO DELLA PASSIONE

MARC ANTHONY 9 SUCCO DI MELA, SUCCO DI LIME, PUREA DI FRUTTO DELLA PASSIONE, BIRRA ALLO ZENZERO

EL RIO 8 SUCCO D'ARANCIA, LIMONATA, GRANATA, LIME

ORA FELICE | 16H21H
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
SU UNA SELEZIONE DI COCKTAIL E BIRRE