



MIMMO'S

By Baraplaku

Via Antica Regina 32bis, Domaso | +39 3930719000 | ristorantemimmos@gmail.com

Coperto / Cover charge / Gedeck / Couvert: €3,00

Allergeni / Allergens / Allergene / Allergènes:

1.Glutine/Gluten 2.Crostacei/Crustaceans/Krebstiere/Crustacés 3.Uova/Eggs/Eier/Œufs 4.Pesce/Fish/Fisch/Poissons 5.Arachidi/Peanuts/Erdnüsse/Arachides 6.Soja/Soy/Soja 7.Latte/Milk/Milch/Lait 8.Frutta a guscio/Nuts/Schalenfrüchte/Fruits à coque 9.Sedano/Celery/Sellerie/Céleri 10.Senape/Mustard/Senf/Moutarde 11.Sesamo/Sesame/Sesam/Sésame 12.Solfiti/Sulphites/Sulfite/Sulfites 13.Lupini/Lupin/Lupinen/Lupin 14.Molluschi/Molluscs/Weichtiere/Mollusques.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale, pertanto non è possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni.

Our food is artisanal, so we cannot guarantee the total absence of allergen traces.

Da unsere Speisen handwerklich zubereitet werden, können wir das völlige Fehlen von Allergen-Spuren nicht garantieren.

Nos préparations sont artisanales, nous ne pouvons donc garantir l'absence totale de traces d'allergènes.

* Prodotto surgelato / Frozen product / Tiefkühlprodukt / Produit surgelé

GLI ANTIPASTI

Starters / Vorspeisen / Entrées

Plateau Royal (Min 4 Pers.)

€50,00 p.p.

Royal Plateau / Royal Plateau / Plateau Royal

4 Ostriche Krystale, 4 scampi crudi, 4 gamberi rossi crudi, aragosta catalana (400gr), 4 gamberoni fritti, 4 spiedini calamari.

4 Krystale oysters, 4 raw langoustines, 4 raw red prawns, Catalan-style lobster, 4 fried king prawns, 4 fried squid skewers.

4 Krystale-Austern, 4 rohe Kaisergranate, 4 rohe rote Garnelen, Hummer nach katalanischer Art, 4 frittierte Riesengarnelen, 4 frittierte Tintenfischspieße.

4 huîtres Krystale, 4 langoustines crues, 4 crevettes rouges crues, langouste à la catalane, 4 gambas frites, 4 brochettes de calamars frits.

(1,2,4,6,10,11,14)

Ostriche Krystale

€5,50 pz

Krystale Oysters / Krystale Austern / Huîtres Krystale

(14)

Crudo di Crostacei

€35,00

Raw Shellfish / Rohe Krustentiere / Crustacés crus

4 Gamberi rossi di Mazara e 4 scampi / 4 Mazara red prawns and 4 langoustines

(2)

Tentacolo di Polpo

€19,00

Octopus tentacle / Tintenfischtentakel / Tentacule de poulpe

Su crema di zucca / on pumpkin cream / auf Kürbiscrème / sur crème de potiron

(1,4,9)

Ovetto su Crema di Parmigiano

€16,00

Egg on parmesan cream / Ei auf Parmesancreme / Œuf sur crème de parmesan

Cipolle caramellate, croccante di verza / caramelized onions and crispy cabbage

(3,7)

Bresaola Val Chiavenna

€15,50

Bresaola / Bresaola / Bresaola

Con rucola e scaglie di grana / with rocket and grana / mit Rucola und Grana / avec roquette et grana

(7)

Sciatt della Valtellina

€15,00

Cheese fritters / Käsekräpfen / Beignets au fromage

(1,7)

PRIMI PIATTI

First Courses / Erste Gänge / Premiers Plats

Risotto Zafferano e Gambero Rosso €19,00

Saffron & raw red prawn / Safran & rohe Garnelen / Safran & crevette rouge

(2,7)

Linguine Oro Nero €23,00

Black Gold Linguine / Schwarzgold-Linguine / Linguine or noir
Gamberi, scampi, zafferano, aglio nero, acciughe / Prawns, langoustines, saffron, black garlic, anchovies

(1,2,3,4,7,14)

Linguine all'Aragosta €45,00

Lobster linguine / Linguine mit Hummer / Linguine au homard

(1,2)

Faraona nel Bosco €19,00

Guinea fowl ravioli / Perlhuhn-Ravioli / Raviolis de pintade
Con crema di zucca, frutti di bosco / on pumpkin cream, berries / auf Kürbiscreme, Waldfrüchten

(1,3,7)

Pizzoccheri €18,00

Buckwheat pasta / Buchweizennudeln / Pâtes de sarrasin
Verza, patate, formaggio / cabbage, potatoes, cheese / Kohl, Kartoffeln, Käse

(1,3,7)

SECONDI PIATTI

Main Courses / Hauptgerichte / Plats Principaux

Gamberoni alla Griglia €27,00

Grilled king prawns / Gegrillte Riesengarnelen / Gambas grillées

(2)

Gran Fritto di Mare* €24,00

Fried seafood / Meeresfrüchte-Frittura / Friture de fruits de mer

(1,2,4)

Tagliata di Tonno €27,00

Tuna steak / Thunfischsteak / Pavé de thon
Cipolle caramellate / caramelized onions / karamellisierten Zwiebeln / oignons caramélisés

(1,4,6,8,11)

Guancia di Manzo €25,00

Beef cheek / Rinderbacke / Joue de bœuf
Cotto a bassa temperatura, patata, taleggio / slow-cooked, potato, taleggio / niedrige Temp., Kartoffel, Taleggio

(1,7)

Fiorentina (Min 800g) €6,50 /hg

T-bone steak / T-Bone-Steak / T-bone steak

Costata di Manzo (Min 500g) €6,00 /hg

Rib of beef / Rinderrippe / Côte de bœuf

CONTORNI & INSALATONE

Sides & Salads / Beilagen & Salate / Accompagnements & Salades

Patate Fritte* €6,00

French fries / Pommes frites / Frites

(1)

Patate al Forno €6,00

Baked potatoes / Ofenkartoffeln / Pommes de terre au four

(1,7)

Verdure Grigliate €6,00

Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse / Légumes grillés

Insalata Mista €7,00

Mixed salad / Gemischter Salat / Salade mixte

Insalatona Mediterranea

€18,00

Mediterranean Salad / Mediterraner Salat / Salade Méditerranéenne

Burrata, acciughe, calamari / burrata, anchovies, squid / Burrata, Sardellen, Tintenfisch / burrata, anchois, calamars

(1,4,7,14)

Insalatona Greca

€15,00

Greek Salad / Griechischer Salat / Salade Grecque

Feta, olive, cipolla / feta, olives, onion / Feta, Oliven, Zwiebeln / feta, olives, oignon

(1,7)

Insalatona Nizzarda

€15,00

Niçoise Salad / Nizza Salat / Salade Niçoise

Tonno, uova, fagioli / tuna, egg, beans / Thunfisch, Ei, Bohnen / thon, œuf, haricots

(1,3,4)

LE PIZZE

Pizzas

Marinara	€6,00	Margherita	€7,00
Tomato, garlic, oregano / Knoblauch, Oregano / Ail, origan	(1,7)	Tomato, mozzarella / Tomaten, Mozzarella / Tomate, mozzarella	(1,7)
Napoli	€9,50	Prosciutto	€8,50
Anchovies, oregano / Sardellen, Oregano / Anchois, origan	(1,4,7)	Ham / Schinken / Jambon	(1,7)
Diavola	€9,00	4 Stagioni	€10,00
Spicy salami / Scharfe Salami / Salami piquant	(1,7)	Ham, mushrooms, olives / Schinken, Pilze / Jambon, champignons	(1,7)
4 Formaggi	€9,50	Tonno e Cipolle	€9,50
4 Cheeses / 4 Käsesorten / 4 Fromages	(1,7)	Tuna, onions / Thunfisch, Zwiebeln / Thon, oignons	(1,4,7)
Valtellina	€12,00	Ortolana	€9,50
Bresaola, porcini / Bresaola, Steinpilze / Bresaola, cèpes	(1,7)	Vegetables / Gemüse / Légumes	(1,7)
Speck e Zola	€9,50	Wurstel	€9,00
Speck, gorgonzola	(1,7)	Wurstel sausage / Würstchen / Saucisse	(1,7)

PIZZE SPECIALI

Regina Margherita	€13,00	Burrata e Crudo	€14,00
Buffalo mozzarella / Büffelmozzarella / Mozzarella de bufflonne	(1,7)	Burrata, Parma ham / Burrata, Parma-Schinken / Burrata, Jambon de Parme	(1,7)
Carpacciata	€14,00	Calabria	€16,00
Beef carpaccio / Rinder-Carpaccio / Carpaccio de boeuf	(1,7)	'Nduja, anchovies / 'Nduja, Sardellen / 'Nduja, anchois	(1,4,7)
Salsiccia e Friarielli	€16,00	Salmone e Burrata	€16,00
Sausage, friarielli / Wurst, Friarielli / Saucisse, friarielli	(1,7)	Salmon, burrata / Lachs, Burrata / Saumon, burrata	(1,4,7)

DESSERT

Desserts

Tiramisù	€8,50	Panna Cotta B&W	€8,50
	(7)	Vanilla & Chocolate / Vanille & Schokolade / Vanille & Chocolat	(7)

Semifreddo al Pistacchio

€8,50

Pistachio parfait / Pistazienhalbgefrorenes / Parfait pistache

(1,7,8)

Castagne Caramellate

€8,50

Caramelized chestnuts / Karamellierte Kastanien / Châtaignes
caramélisées

(3,7)

Tortino al Cioccolato

€8,50

Chocolate cake / Schokoladenkuchen / Gâteau au chocolat

(1,3,7)

Sorbetto Limone/Braulio

€7,50

Lemon/Braulio Sorbet

LE BEVANDE

Acqua Recoaro 0,75	€3,50
Bibite in lattina 0,33	€4,50
Succo di frutta	€4,50
Redbull	€5,00

LE BIRRE

Corona Extra	€5,50
Heineken	€5,50
Moretti	€5,50
Ichnusa non filtrata	€5,50
Forst Kronen spina 0,3/0,5	€4,50 / 7
Forst Sixtus spina 0,3/0,5	€5 / 7,50
Weiss Weihestephaner spina	€5 / 7,50
Forst analcolica	€5,50

CAFFETTERIA

Caffè Portioli al banco	€1,20
Caffè Portioli	€2,00
Caffè corretto	€2,50
Decaffeinato / Corretto	€2,50 / 3
Cappuccino	€3,00
Ginseng / Orzo piccolo	€2,00
Ginseng / Orzo grande	€2,50
Latte macchiato / Caffelatte	€3,00
Marocchino	€3,00

I CLASSICI

Spritz	€8,00
Negroni	€9,00
Mojito	€9,00
Gin Tonic / Lemon	€9,00
Crodino / Sanbitter / Campari	€4,00
Amari / Liquori	€5,00

CALICI ROSSI

Perolla Toscano	€7
Brunello di Montalcino	€12

CALICI BIANCHI

Trento Doc Madonna d. Vittorie	€8
Prosecco extra dry Le Arche	€7
Champagne Aubert et Fils	€12
Bianco Le Marche	€6
Lugana Masi	€7
Bolgheri Bell'Aja	€8
Perolla Rosato Toscano	€7
Passito Ben Rye	€12
1/4 vino bianco	€7
1/2 vino bianco	€12
1L vino bianco	€18

CARTA DEI VINI

Wine List

Vini Rossi

Chianti classico Il grigio	€29	Chianti classico Il grigio 3L / 5L	€130 / 180
Chianti classico Il grigio 0,375	€18	Chianti riserva Pizzano	€26
Brunello di Montalcino	€58	Il Quercione Brunello Riserva	€180
Brunello di Montalcino 0,375	€37	Perolla rosso Toscano San Felice	€24
Bolgheri Passi di Orma	€40	Hebo Petra	€26
Morellino di Scansano Poggio al lupo	€26	Primitivo Botromagno	€29
Cannonau Pala	€26	Amarone Costasera 2019	€58
Amarone Costasera 2019 0,375	€37	Amarone Riserva 2018	€75
Vaio Amaron 2016	€98	Ripasso Valpolicella Bertani	€35
Masi Campofiorin 0,375	€18	Sassella le Tense Nino Negri	€46
Mazèr Nino Negri	€37	Sassella Sommarovina	€48
5 Stelle Sfursat	€98	Domasino Lago di Como	€29
La luna e i falò Viti Colte	€30	Lagrein Madonna della Vittorie	€28
Teroldego Madonna delle Vittorie	€28		

Vini Bianchi

Masi Lugana Lunatio bio	€30	Lugana Cà dei frati 0,375	€14
Pigato Riviera di Ponente	€29	Pinot grigio Borgomolino	€24
Pinot grigio Borgomolino 0,375	€14	Ribolla gialla Borgomolino	€28
Gewurztraminer Mad. Vittorie	€32	La Passerina Fortezza Marche	€23
Pecorino Fortezza Marche	€24	Rosa dei Frati (Rosé)	€29
Bolgheri Bell'Aja (Bianco)	€35	Rosato Toscano San Felice	€22
Greco di tufo Janare	€28	Falanghina Janare	€27
Chardonnay la fuga Donnafugata	€32	Grillo Sur Sur Donnafugata	€28
Vermentino Pala	€26	Opera di Mamete Prevostini	€40
Opera di Mamete Prevostini 0.375	€25	Lebressane Chardonnay Terre Lariane	€31
Inganna Chardonnay Barrique	€35	Ilario rosato da uve Merlot	€28
Domasino Lago di Como	€29	Domasino Lago di Como Rosato	€29
Passito Ben Rye	€45		

Le Bollicine

Prosecco Valdobbiadene Borgomolino	€30	Prosecco Valdobbiadene 0,375	€16
Prosecco rosé Borgomolino	€25	Prosecco extra dry Le Arche	€30
Bellavista Alma	€50	Trentodoc Madonna Vittorie	€40
Ferrari perlé	€60	Champagne Aubert et Fils	€65
Franciacorta Saten Monterossa	€41	Franciacorta Coupé Monterossa	€41

Franciacorta Brut Magnum 1,5L	€150	Cabochon Brut	€85
Champagne Collect Brut	€70	Champagne Armand De Brignac	€650
Dom Perignon	€490	Krug	€550
Cristal Roederer	€550		

Per le voci non esposte si prega di chiedere preventivamente il prezzo.

La disponibilità dei piatti e degli ingredienti può variare in base alla stagione ed al pescato.

Dish availability may vary based on season and catch / Die Verfügbarkeit kann je nach Saison und Fang variieren / La disponibilité peut varier selon la saison et les arrivages