

ANTIPASTI

Tonno rosso tipo vitello tonnato e gelato, capperi di pantelleria 20
Thon rouge façon vitello tonnato, crème glacée, câpres de Pantelleria

Polpo in due cotture, burrata di andria, menta-basilico 22
Poulpe en deux cuissons, petits pois, burrata di Andria, menthe et basilic

Granchio reale, novella affumicata, caviale ossietra 45
Crabe royal, novela fumées, caviar Oscietre

Foie gras di anatra, scampi dell'adriatico, caviale ossietra, boragine 49
Foie gras, langoustine de la mer Adriatique, caviar Oscietre, bourrache

PRIMI PIATTI

Cappellini ai ricci di mare 25
Cappellini aux oursins

Gnocchi, foie gras, chiogga cotta al sale, pecorino Toscano 28
Gnocchi au foie gras, chiogga cuite au sel, pecorino de Toscane

Fusilli all'astice, fave di Carpino, cappuccino di corallo 35
Fusilli au homard, fèves de Carpino, cappuccino de corail

Risotto, asparagi verdi di puglia, prosecco, anguilla affumicata 28
Risotto, asperges vertes des Pouilles, Prosecco, anguille fumée

SECONDI PIATTI

Rombo liscio, bietola, capperi pantelleria, salsa alle alghe 38
Barbue, blettes, câpres de Pantelleria, sauce aux algues

San Pietro, aglio fritto, pomodoro, peperoncino, frutti di mare 42
Saint-Pierre, ail frit, tomate, piment, coquillages

Cinta senese, melanzana, peperone rosso, carciofo, salsa senape 36
Porc Cinta senese, aubergine, poivrons, artichauts, sauce moutarde

Animelle di vitello, oliva taggiasca, nocciola Piemonte,
Composta di cipolla, salsa al giallo di costa 42
Ris de veau, olives Taggiasche, noisettes du Piémont,
Compote d'oignons, sauce au vin jaune de la côte

LUNCH - 52

Menu en 3 services (entrée - plat - dessert)

MENU pasta - 85

Gnocchi al foie gras, chiogga cotta al sale, pecorino Toscano
Gnocchi au foie gras, chiogga cuite au sel, pecorino de Toscane

Fusilli all'astice, fave di Carpino, cappuccino di corallo
Fusilli au homard, fèves de Carpino, cappuccino de corail

Risotto asparagi di Puglia, Prosecco, anguilla affumicata
Risotto aux asperges vertes des Pouilles, Prosecco, anguille fumée

Mousse arabica, gelato al caramello, muscovado, salsa whisky
Mousse arabica, glace caramel, muscovado, sauce whisky

MENU Da Mimmo - 115

Gambero rosso di Mazara, caviale oscietra, mela verde, sorbetto limone di Sicilia
Gambero rosso de Mazara, caviar oscietre, pomme verte, sorbet citron de Sicile

Salmon Ora King, cavolfiore, pistacchio
Saumon Ora King, chou-fleur, pistaches

Gnocchi al foie gras, Chiogga cotta al sale, pecorino Toscano
Gnocchi au foie gras, Chiogga cuite au sel, pecorino de Toscane

Filetto di vitello, oliva taggiasca, nocciola, cipolla, salsa vino giallo di Costa
Filet de veau, olives taggiasche, noisettes, compotée d'oignons, sauce au vin jaune

Mousse arabica, gelato al caramello, muscovado, salsa whisky
Mousse arabica, glace caramel, muscovado, sauce whisky

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

* Notre sélection de fromages transalpins, fruits secs
En remplacement du dessert : supplément 5
En supplément du dessert : supplément 15

DOLCI & FORMAGGI

Mousse arabica, gelato al caramello, muscovado, salsa whisky 13
Mousse arabica, glace caramel, muscovado, sauce whisky

Cocco, finocchio, croccante caramelia, sorbetto anice 13
Coco, fenouil, croquant caramélia, sorbet badiane

Pavlova rivisitata con mango, sorbetto allo zenzero yuzu 13
Pavlova revisité à la mangue, sorbet yuzu gingembre

Rabarbaro candito, fragole, mascarpone, yogurt 13
Rhubarbe confite, fraises, mascarpone, sorbet yaourt

Assortimento di formaggi stagionati del mese, frutta secca 17
Notre sélection de fromages, fruits secs
(Talegio / Fontina / Verdalpe dolce / Robiola Bosina / Aurélie)

Da Mimmo

Da Mimmo

Avenue du Roi Chevalier 24 - 1200 Woluwé-Saint-Lambert
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h
Le samedi soir de 19h à 22h
www.da-mimmo.be

Coupe de Franciacorta Brut, cuvée Prestige 12

Coupe de champagne R de Ruinart 16

Apérol Spritz - Americano - Negroni 11

Hendrickx & Fever Tree 12

Monkey & fever Tree 14

Crodino 3