

ANTIPASTI

Rode tonijn, vitello tonnato roomijsje, kappertjes uit Pantelleria 20
Bluefin tuna, vitello tonnato ice cream, capers of Pantelleria

Octopus in twee bakwijzen, erwtjes, burrata uit Andria, munt en basilicum 22
Octopus cooked two different ways, peas, burrata from Andria, mint and basil

King crab, gerookte patata novella, Ossetra kaviaar 45
King crab, smoked patata novella, Ossetra caviar

Foie gras, langoustine uit de Adriatische Zee, Ossetra kaviaar, bernagie 49
Foie gras, langoustine from the Adriatic Sea, Ossetra caviar, borage

PRIMI PIATTI

Cappellini met zee-egels 25
Cappellini with sea urchins

Gnocchi met foie gras, chiogga biet gebakken met zout, toskaanse pecorino 28
Gnocchi with foie gras, chiogga beet cooked with salt, Tuscan pecorino

Fusilli met kreeft, bonen uit Carpino, koraal cappuccino 35
Fusilli with lobster, broad beans from Carpino, coral cappuccino

Risotto met groene asperges uit Puglia, Prosecco, gerookte paling 28
Risotto with green asparagus from Puglia, Prosecco, smoked eel

SECONDI PIATTI

Griet, snijbiet, kappers uit Pantelleria, zeewiersaus 38
Brill, swiss chard, capers of Pantelleria, seaweed sauce

Zonnevis, gefrituurde knoflook, tomaat, chili peper, schelpdieren 42
John Dory, fried garlic, tomato, red chili, shellfish

Cinta Senese varkenvlees, aubergine, paprika, artisjokken, mosterdsaus 36
Cinta senese pork, eggplant, pepper, artichokes, mustard sauce

Kalfszwezerik, taggiasche olijven, hazelnoten uit Piemonte, uien,
Vin jaune uit de kust saus 42
Sweetbread, Taggiasche olives, Piedmont hazelnuts, onion,
Yellow wine from the coast sauce

LUNCH - 52

3- gangenmenu (voorgerecht- hoofdgerecht- nagerecht)

MENU pasta - 85

Gnocchi met foie gras, chiogga biet gebakken met zout, toskaanse pecorino
Gnocchi with foie gras, chiogga beet cooked with salt, Tuscan pecorino

Fusilli met kreeft, bonen uit Carpino, koraal cappuccino
Fusilli with lobster, broad beans from Carpino, coral cappuccino

Risotto met groene asperges uit Puglia, Prosecco, gerookte paling
Risotto with green asparagus from Puglia, Prosecco, smoked eel

Arabicamousse, karamel-ijs, muscovado, whisky saus
Arabica mousse, caramel ice cream, muscovado, whiskey sauce

MENU Da Mimmo - 115

Gambero rosso de Mazara, Ossetra kaviaar, groene appel, Siciliaanse citroensorbet
Gambero rosso de Mazara, Ossetra caviar, green apple, Sicilian lemon sorbet

Ora King Zalm, bloemkool, pistachenoten
Ora King salmon, cauliflower, pistachio nuts

Gnocchi met foie gras, chiogga biet gebakken met zout, toskaanse pecorino
Gnocchi with foie gras, chiogga beet cooked with salt, Tuscan pecorino

Kalfvleesfilet, taggiasche olijven, hazelnoten, uien, vin jaune saus
Veal Tenderloin, taggiasche olives, hazelnuts, onion, yellow wine sauce

Arabicamousse, karamel-ijs, muscovado, whisky saus
Arabica mousse, caramel ice cream, muscovado, whiskey sauce

All our menus are served for the entire table

*Our selection of transalpine cheeses, dried fruit
In place of dessert: supplement 5
In addition to dessert: supplement 15

DOLCI & FORMAGGI

Arabicamousse, karamel-ijs, muscovado, whiskysaus 13
Arabica mousse, caramel ice cream, muscovado, whiskey sauce

Kokosnoot, venkel, knapperige karamelia, steranijsorbet 13
Coconut, fennel, crunchy caramelia, star anise sorbet

Pavlova revisited met mango, yuzu gember sorbet 13
Pavlova revisited with mango, yuzu ginger sorbet

Gekonfijte rabarber, aardbeien, mascarpone, yoghurt sorbet 13
Candied rhubarb, strawberries, mascarpone, yogurt sorbet

Onze kazen selectie, gedroogde vruchten 17
Our selection of cheeses, dried fruit
(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