

ANTIPASTI

Pancotto di merluzzo, capesante, pesto di coriandolo - 26
"Pancotto" de cabillaud, Saint-Jacques, pesto de coriandre

Tagliatelle di calamari, anguilla affumicata, aglio, tartufo - 25
Tagliatelles de calamars, anguille fumée, ail, truffe

Bollito, guancia di vitello, scorzonera, midollo, brodo di parmigiano - 28
Joue de veau, salsifis, moelle, consommé de parmesan

Granchio reale, novella, caviale ossietra, pepe Uda - 45
Crabe royal, pommes de terre nouvelles, caviar Oscietre, poivre Uda

PRIMI PIATTI

Cappellini ai ricci di mare - 29 / 39
Cappellini aux oursins

Risotto Asiago, salvia, caffè, pera Mantovana - 36 / 46
Risotto, fromage Asiago, sauge, café, poire de Mantoue

Miste allo Zola, frutti di mare, cavolfiori gratinati - 32
Miste Zola aux coquillages, chou-fleur gratiné

Tagliolini al tartufo nero - 32 / 42
Tagliolini à la truffe noire

Scialatelli all'amatriciana, polpo, lardo di Colonnata - 30 / 40
Scialatelli à l'amatriciana, poulpe, lard de Colonnata

SECONDI PIATTI

Sogliola delle nostre coste, porro farcito, acciughe, burro di nocciole - 40
Sole de nos côtes, poireaux farcis, anchois, beurre noisette

Pescatrice, cime di rapa, rapa bianca, plancton - 45
Lotte, cime di rapa, mini-navets, plancton

Piccione, foie gras, carotine, barbabietola, aglio nero - 40
Pigeon, foie gras, petites carottes, betterave, ail noir

Controfiletto di Chianina, tortino di patate, pecorino, carciofi, tartufo - 38
Contrefilet de Chianina, gâteau de pommes de terre, pecorino, artichaut, truffe

LUNCH

Menu di 3 servizi (prima piatto - piatto - dolce)
Menu en 3 services (entrée - plat - dessert)

55€ - ACCORD VINS 35€

MENU PASTA

Risotto Asiago, salvia, caffè, pera Mantovana
Risotto, fromage Asiago, sauge, café, poire de Mantoue

Scialatelli all'amatriciana, polpo, lardo di Colonnata
Scialatelli à l'amatriciana, poulpe, lard de Colonnata

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Panna cotta, mandarino, yogurt greco al limone verde, yuzu, combava
Panna cotta à la mandarine, yaourt grec au citron vert, yuzu, combava

85€ - ACCORD VINS 45€

MENU DA MIMMO

Pancotto di merluzzo, capesante, pesto di coriandolo
"Pancotto" de cabillaud, Saint-Jacques, pesto de coriandre

Tagliatelle di calamari, anguilla affumicata, aglio, tartufo
Tagliatelles de calamars, anguille fumée, ail, truffe

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Piccione, foie gras, carotine, barbabietola, aglio nero
Pigeon, foie gras, petites carottes, betterave, ail noir

Panna cotta, mandarino, yogurt greco al limone verde, yuzu, combava
Panna cotta à la mandarine, yaourt grec au citron vert, yuzu, combava

120€ - ACCORD VINS 55€

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

Zabaione freddo al Marsala, cannella, gelato alla vaniglia, Ficotto, noce - 14

Sabayon glacé au Marsala, cannelle, glace vanille, Ficotto, noix

Panna cotta, mandarino, yogurt greco al limone verde, yuzu, combava - 14

Panna cotta à la mandarine, yaourt grec au citron vert, yuzu, combava

Cre moso al cioccolato, frutto della passione, cioccolato bianco, gelato al Timut - 14

Crèmeux au chocolat, fruit de la passion, chocolat blanc, glace au poivre de Timut

Chiboust alla nocciola, gelato di mandorle, salsa Amaretto - 14

Crème chiboust à la noisette, glace amande, sauce Amaretto

Assortimento di formaggi stagionati del mese, frutta secca - 17

Notre sélection de fromages, fruits secs

Accordo sul vino (3 biccheri e mezzo di vino) - 20

Accord vins (3 demi verres de vin)

Da Mimmo

Da Mimmo

Avenue du Roi Chevalier 24 - 1200 Woluwé-Saint-Lambert

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h

www.da-mimmo.be

Coupe de Prosecco, Prapian Col de l'Utia - Sacchetto 11

Coupe de Franciacorta Bellavista Brut 14

Coupe de champagne R de Ruinart 16

Apérol Spritz - Americano - Negroni 12

Hendrickx & Fever Tree 12

Crodino 4