

ANTIPASTI

(GM) Tagliatelle di calamari, anguilla affumicata, aglio, tartufo Tagliatelles de calamars, anguille fumée, ail, truffe	31
Parmigiana al parmigiano, caponata, capperi, fonduta di provolone Parmigiana au parmesan, caponata, câpres, fondue de provolone	26
Hamachi, mela Valtellina, cozza di Scardovari, anice stellato Hamachi, pomme Valtellina, moules de Scardovari, anis étoilé	28
(GM) Granchio reale, novella, caviale ossietra, pepe Uda Crabe royal, pommes de terre nouvelles, caviar Oscietàre, poivre Uda	49

PRIMI PIATTI

Cappellini ai ricci di mare Cappellini aux oursins	35
Risotto ai porcini, castagna di Spoleto, liquirizia di Cosenza Risotto aux cèpes, châtaignes de Spoleto, réglisse de Cosenza	38 / 48
Miste al gambero rosso, bufala Campana, polvere di pesto Miste aux gambero rosso, bufala de Campanie, poudre de pesto	34
(GM) Tagliolini al tartufo nero Tagliolini à la truffe noire	33 / 43

SECONDI PIATTI

(GM) Merluzzo, porro bruciato, romanesco, codio, noce di mare, perle del Delta Dos de cabillaud, poireau brûlé, coquillages, perles du Delta	42
Branzino selvaggio, bietole, borlotti alle erbe, mandorla di toritto, zafferano Bar de ligne, blette, borlotti aux herbes, amandes de Toritto, safran	45
Filetto di Ramagnola, scalogno, salvia, indivia farcita ai finferli Filet de veau de Romagne, échalote, sauge, chicon farci aux giroles	38
Controfiletto di Chianina, tortino di patate, pecorino, carciofi, rosmarino Contrefilet de Chianina, gâteau de pommes de terre, pecorino, artichaut	40

DOLCI & FORMAGGI

Zabaione freddo al Marsala, cannella, gelato alla vaniglia, Ficotto, noce Sabayon glacé au Marsala, cannelle, glace vanille, Ficotto, noix	14
Cioccolato bianco al cacao, pera, tè nero del Verbano Chocolat blanc au cacao, poire, thé noir du Verbano	14
(GM) Chiboust alla nocciola, gelato di mandorle, salsa Amaretto Crème chiboust à la noisette, glace amande, sauce Amaretto	14
Semifreddo allo yogurt mango yuzu, noce di cocco, gelato al latte Parfait au yaourt mangue yuzu, noix de coco, glace au lait	16
Assortimento di formaggi stagionati del mese, frutta secca Notre sélection de fromages, fruits secs	17
Accordo sul vino (3 piccoli bicchieri di vino) Accord vins (3 demi verres de vin)	18

LUNCH

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

55€ - ACCORD VINS 35€

MENU DEGUSTAZIONE

Hamachi, mela Valtellina, cozza di Scardovari, anice stellato
Hamachi, pomme Valtellina, moules de Scardovari, anis étoilé

Risotto ai porcini, castagna di Spoleto, liquirizia di Cosenza
Risotto aux cèpes, châtaignes de Spoleto, réglisse de Cosenza

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Controfiletto di Chianina, tortino di patate, pecorino, carciofi, rosmarino
Contrefilet de Chianina, gâteau de pommes de terre, pecorino, artichaut

Cioccolato bianco al cacao, pera, tè nero del Verbano
Chocolat blanc au cacao, poire, thé noir du Verbano

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

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, lactose, arachide, soja. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir*

(GM) Plats signature du chef Gerardo Metta

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