

ANTIPASTI

Fassona, vacche rosse, escargot, ficotto Bœuf Fassona, parmesan vache rouge, escargot et ficotto	29
Tonno rosso vitello tonnato, caviale di acciughe, panzerotto al paté di vitello Thon rouge vitello tonnato, caviar d'anchois, panzerotto au pâté de veau	30
Hamachi, mela Valtellina, avocado, ostriche, anice stellato Hamachi, pomme Valtellina, avocat, huitres, anis étoilé	28
GM Granchio reale, novella, caviale ossietra, pepe Uda Crabe royal, pommes de terre nouvelles, caviar Oscietre, poivre Uda	49

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai fagiolini di mare, caviale ossietra, cavolfiore affumicato Spaghetti aux haricots de mer, caviar oscietre et chou-fleurs fumés	40
Risotto Zola "baruffaldi", midollo gratino, cannella, noci Risotto au gorgonzola, moelle gratinée, cannelle et noix	30
Miste alle fave di carpino, scampi, capuccino di corallo-kari gosse Miste aux fèves, langoustines, capuccino de corail, kari gosse	36
GM Tagliolini al tartufo nero Tagliolini à la truffe noire	34 / 44

SECONDI PIATTI

San Pietro, bietole, borlotti alle erbe, mandorla di toritto, zafferano Saint-Pierre, blette, haricots borlotti aux herbes, amandes, safran	45
Sagliola, mangiatutto, asparagi, bufala campana Soles, pois mange-tout, duo d'asperges, bufala campana	42
Filetto di Romagnola, scalogno, salvia, zucchina alla carbonara, olive Filet de veau de Romagne, échalote, sauge, courgette carbonara et olives	42
Maiale calabro, carciofi, parmigiana impanata, ricotta dura Marzotica Porc de calabre, artichaut, parmigiana en croûte, ricotta	38

DOLCI & FORMAGGI

Cioccolato bianco al cacao, pera Santa Maria, tè nero del Verbano Chocolat blanc au cacao, poire Santa Maria, 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, avocado, ostriche, anice stellato
Hamachi, pomme Valtellina, avocat, huitres, anis étoilé

Risotto Zola "baruffaldi", midollo gratino, cannella, noci
Risotto au gorgonzola, moelle gratinée, cannelle et noix

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Filetto di Romagnola, scalogno, salvia, zucchina alla carbonara, olive
Filet de veau de Romagne, échalote, sauge, courgette carbonara et olive

Semifreddo allo yogurt mango yuzu, noce di cocco, gelato al latte
Parfait au yaourt mangue yuzu, noix de coco, glace au lait

130€ - 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 signatures 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