

ANTIPASTI

Fassona, vacche rosse, escargot, ficotto Bœuf Fassona, parmesan vache rouge, escargot, ficotto	31
Tagliatelle di calamari, anguilla affumicata, aglio fritto, tartufo Tagliatelle de calmar, anguille fumée, ail frit, truffe	35
Salmerino alpino, ricotta di pecora, prezzemolo, ravanello, rafano, sate Omble chevalier, ricotta, radis, persil, raifort, saté	30
GM Granchio reale, novella, caviale Ossietra, pepe Uda Crabe royal, pommes de terre nouvelles, caviar Oscietre, poivre Uda	50

PRIMI PIATTI

GM Cappellini ai ricci di mare Cappellini aux oursins	36
Risotto ai porcini, castagna frita, liquirizia di Spoleto Risotto aux cèpes, châtaignes, réglisse de Spoleto	36
Spaghetti ai fagiolini di mare, caviale Ossietra, cavolfiore affumicata Spaghetti aux haricots de mer, caviar Oscietre et chou-fleur fumé	48
GM Tagliolini al tartufo nero Tagliolini à la truffe noire	35 / 45

SECONDI PIATTI

Ricciola, cavolo Romanesco, rapa al latte, crudo di gambero rosso, citronella Sérole, chou Romanesco, navet au lait, gambero rosso cru, citronnelle	46
Pescatrice, sedano rapa affumicato, polpo, bottoni, carbone vegetale Lotte, celeri rave fumé, poulpe, bottoni, charbon végétal	45
Maiale calabro, carciofi, parmigiana impanata, ricotta dura Marzotica Porc de calabre, artichauts, parmigiana en croute, ricotta	40
GM Piccione all'aglio nero, barbabietola, mini carote, foie gras Pigeon à l'ail noir, betterave, mini carottes, foie gras	48

DOLCI & FORMAGGI

Panna cotta al pino, arachide, lichy, riz carnaroli Panna cotta au sapin, cacahuète, litchi, riz carnaroli	15
GM Chiboust alla nocciola, gelato di mandorle, salsa Amaretto Crème chiboust à la noisette, glace amande, sauce Amaretto	16
GM Semifreddo allo yogurt mango yuzu, noce di cocco, gelato al latte Parfait au yaourt mangue yuzu, noix de coco, glace au lait	17
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

MENU DEGUSTAZIONE

130€ - ACCORD VINS 55€

Fassona, vacche rosse, escargot, ficotto
Boeuf Fassona, parmesan vache rouge, escargot, ficotto

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

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Maiale calabro, carciofi, parmigiana impanata, ricotta dura Marzotica
Porc de calabre, artichauts, parmigiana en croute, ricotta

Chiboust alla nocciola, gelato di mandorle, salsa Amaretto
Crème chiboust à la noisette, glace amande, sauce Amaretto

MENU UMAMI

165€ - ACCORD VINS 65€

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

Tagliatelle di calamari, anguilla affumicata, aglio fritto, tartufo
Tagliatelle de calmar, anguille fumée, ail frit, truffe

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Ricciola, cavolo Romanesco, rapa al latte, crudo di gambero rosso, citronella
Sérole, chou Romanesco, navet au lait, gambero rosso cru, citronnelle

Piccione all'aglio nero, barbabietola, mini carote, foie gras
Pigeon à l'ail noir, betterave, mini carottes, foie gras

Chiboust alla nocciola, gelato di mandorle, salsa Amaretto
Crème chiboust à la noisette, glace amande, sauce Amaretto

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

Menu lunch disponible du mardi au samedi midi

* 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