

## ANTIPASTI

Raviolo d'uovo, animella, parmigiano, olive taggiasche Raviole d'oeuf, ris de veau, parmesan, olive taggiasche	32
* Tagliatelle di calamari, anguilla affumicata, aglio fritto, tartufo Tagliatelle de calamars, anguille fumée, ail frit, truffe	35
Salmerino alpino, ricotta di pecora, prezzemolo, ravanella, rafano, sate Omble chevalier, ricotta, radis, persil, raifort, saté	30
* Granchio reale, novella, caviale Ossietra, pepe Uda Crabe royal, pommes de terre nouvelles, caviar Oscietre, poivre Uda	52

## PRIMI PIATTI

Cappellini ai ricci di mare Cappellini aux oursins	40
Bottoni al fagiano, pecorino romano, foie gras, indivia, pistacchio di Bronte Bottoni au faisan, pecorino, foie gras, chicon, pistaches de Bronte	36
* Spaghetti ai fagiolini di mare, caviale Ossietra, cavolfiore affumicata Spaghetti aux haricots de mer, caviar Oscietre et chou-fleur fumé	48
* Tagliolini al tartufo nero Tagliolini à la truffe noire	36 / 46

## SECONDI PIATTI

Ricciola, cavolo Romanesco, rapa al latte, crudo di gambero rosso, citronella Sérieole, chou Romanesco, navet au lait, gambero rosso cru, citronnelle	44
Rombo grigliato, asparagi, limone candito di Amalfi Turbot grillé, asperges blanches, citron confit d'Amalfi	45
Agnello di latte, mini melanzana, cime di rapa, quartiolo Agneau de lait, mini aubergine, cime di rapa, fromage quartiolo	49
* Piccione all'aglio nero, barbabietola, mini carote, cipolla di Tropea Pigeon à l'ail noir, betterave, mini carottes, oignon de Tropea	47

## DOLCI & FORMAGGI

Crema agli agrumi, spuma al bergamotto, panna acida al limone verde Crèmeux aux agrumes, espuma bergamote, crème aigre au citron vert	17
* Chiboust alla nocciola, gelato di mandorle, salsa Amaretto Crème chiboust à la noisette, glace amande, sauce Amaretto	17
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 60€

Salmerino alpino, ricotta di pecora, prezzemolo, ravanella, rafano, sate Omble chevalier, ricotta, radis, persil, raifort, saté
Bottoni al fagiano, pecorino romano, foie gras, indivia, pistacchio di Bronte Bottoni au faisan, pecorino, foie gras, endive, pistaches de Bronte
Tagliolini al tartufo nero Tagliolini à la truffe noire
Piccione all'aglio nero, barbabietola, mini carote, cipolla di Tropea Pigeon à l'ail noir, betterave, mini carottes, oignon de Tropea
Crema agli agrumi, spuma al bergamotto, panna acida al limone verde Crèmeux aux agrumes, espuma bergamote, crème aigre au citron vert

## MENU UMAMI

165€ - ACCORD VINS 70€

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
Rombo grigliato, asparagi, limone candito di Amalfi Turbot grillé, asperges blanches, citron confit d'Amalfi
Agnello di latte, mini melanzana, cime di rapa, quartiolo Agneau de lait, mini aubergine, cime di rapa, quartiolo
Crema agli agrumi, spuma al bergamotto, panna acida al limone verde Crèmeux aux agrumes, espuma bergamote, crème aigre au citron vert

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

**Menu lunch en 3 services  
60€ - accord vins 35€**

\* 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*

\* Plats signatures du restaurant

# 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](http://www.da-mimmo.be)