

BIANCHI AL BICCHIERE

White Wines by the Glass

Pecorino BIO vino della casa	6.00
Prosecco Marton Treviso - Veneto	7.00
Chardonnay Costamarina - Lazio	6.50
Rose' Pettorosa - Puglia	6.00
Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto	8.50
Spritz L'Aperitivo	9.50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

White Wines by the bottle

Pecorino BIO fiasco della casa - Umbria	20.00
Chardonnay Costamarina - Lazio	22.00
Passerina BIO Boccaforname - Marche	22.00
Frascati Santa Passera - Lazio	22.00
Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto	26.50
Rosè Pettorosa - Puglia	26.50
Gewurztraminer Hütte - Trentino	28.50
Moscato Sciandor Banfi - Piemonte	26.50
Elementare - Bellone BIO/BIOD - Lazio	24.00
Falanghina Del Taburno - Campania	26.50
Pecorino Boccaforname - Abruzzo	24.50
Vermentino BIO Micante - Toscana	26.50

TOP WINE BIANCHI

Bramito Antinori - Umbria	46.50
Pinot Grigio Jerman - Friuli	42.00
Chardonnay Planeta - Sicilia	52.00
Ribolla Gialla Primosic - Friuli	75.00

La Caffetteria termina alle ore 22:00
salvo concludere i pasti
The Cafeteria ends at 22:00,
unless meals are concluded

VINI

ROSSI AL BICCHIERE

Red Wines by the Glass

Montepulciano BIO vino della casa	6.50
Merlot Costamarina - Lazio	7.00
Chianti Poggio Uberti - Toscana	8.00
Lambrusco Panzon - Emilia	7.00
Amarone Bovoaro - Veneto	10.50
Spritz L'Aperitivo	9.50

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Red Wines by the bottle

Montepulciano BIO fiasco della casa - Umbria	20.00
Syrah Barbarella - Lazio	23.50
Merlot Costamarina - Lazio	22.50
Sangiovese BIO - Toscana	22.50
Nero di Troia Passera Scopaiola - Puglia	24.50
Chianti Poggio Uberti - Toscana	24.50
Chianti Riserva Docg San Felice - Toscana	28.50
Cesanese Elementare BIO/BIOD - Lazio	24.50
Lambrusco Panzon - Emilia	24.00
Valpolicella Ripasso Bovoaro - Veneto	32.00

TOP WINE ROSSI

Amarone Bovoaro - Veneto	54.00
Bruciato Bolgheri Antinori - Toscana	60.00
Barolo Bersano - Piemonte	58.00
Brunello Montalcino Palazzi - Toscana	60.00
Tignanello Antinori - Toscana	220.00



BOLLIGINE

Sparkling Wines

Prosecco Marton Treviso	34.00
Ferrari Perlè	52.00
Ca' Del Bosco	70.00



€ 9.50*

SPRITZ

APEROL/CAMPARI

Aperol e Prosecco o
Campari e Prosecco

COCKTAILS

MOJITO Rum bianco, Havana 3, zucchero, Lime, Menta

CAIPIROSKA Vodka absolute, Lime, zucchero

CAIPIRISSIMA Rum bianco Havana 3, Lime, zucchero

CAIPIRINHA Cachaca, Lime, zucchero

NEGRONI Gin, Campari, Vermouth rosso

AMERICANO Campari, Vermouth rosso

PINA COLADA Rum bianco, Havana 3, succo d'Ananas,
purea di Cocco

COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, sciroppo di Cranberry,
succo di Lime fresco

MARTINI COCKTAIL Gin Bombay, Vermouth Dry

BOULEVARDIER Whiskey Bourbon four Roses, Vermouth rosso, Campari

IRISH COFFEE Whiskey Bushmills, caffè espresso, zucchero, panna

ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, zucchero liquido, caffè espresso

OLD FASHIONED Bourbon four Roses, zolletta di zucchero,
Angostura bitter

DAIQUIRI Rum Havana 3, succo di Lime fresco, zucchero liquido

WHISKEY/VODKA/AMARETTO/GIN SOUR Whiskey/Vodka/
Amaretto di Saronno/Gin, succo di Lime fresco, zucchero liquido

MARGARITA Tequila, Triple sec, succo di Lime fresco, sale

BLOODY MARY Vodka, succo di Pomodoro, succo di Limone fresco,
salsa Worchester, Tabasco, sale, pepe

MOSKOW MULE Vodka, succo di Lime fresco, Ginger beer

TEQUILA SUNRISE Tequila silver, succo d'Arancia, Granatina

[I nostri clienti e le loro allergie sono le più "speciali del mondo", specificare sempre e chiedere menu allergeni.]
[Our guest is the most special in the world, please ask to the staff for any intolerances o allergies.]

MIMI & COCÒ

Roma

BISTROT
WINE E
COCKTAIL
BAR...

"CAMPARI,"
l'aperitivo



..... PER INIZIARE

- TRIS DI BRUSCHETTE Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo, Mozzarella e Alici (Tomatoes, raw ham and mozzarella, mozzarella and anchovies) 9.50
- PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA DOP (Raw Ham and Buffalo Mozzarella) 16.00
- CAPRESE Mozzarella di Bufala Dop e Pomodori (Buffalo Mozzarella with Tomatoes) 14.50
- BRESAOLA CON RUCOLA, GRANA E FUNGHI (Dry-salted Beef with rocket salad/Cheese/Mushrooms) 15.00
- TAGLIERE DI SALUMI FORMAGGI E NOCI Tasting Plate of assorted Cheese/Ham/Salami/Walnuts 24.00
- FOCACCIA CALDA, OLIO E.V.O. E ROSMARINO Hot Focaccia with Oil and Rosemary 7.00

LA PASTA

Tutte le nostre Paste vengono servite con Grana Padano Dop o Pecorino secondo Tradizione.
All our pasta are regularly served with Grana Padano Dop or Pecorino cheese according to tradition.

- TONNARELLO CACIO E PEPE (Tonnarello cheese and pepper) 12.00
- TONNARELLO CARBONARA (Tonnarello, eggs, bacon and Pecorino cheese) 13.50
- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO, BASILICO E GRANA PADANO DOP (Ravioli ricotta Cheese and Spinach with Tomato Sauce, Basil and Grana Padano Dop) 14.00
- TONNARELLO al sugo con le TOLPETTE (Tonnarello, tomato sauce and meatballs) 16.50
- TONNARELLO ALL'AMATRICIANA (Tonnarello, tomato sauce, bacon and Pecorino cheese) 13.50
- LASAGNA RAGU (Lasagna Bolognese) 14.00

LE VELLUTATE (Soup)

- VELLUTATA DI PATATE, CAROTE E CROSTINI Potatoes, Carrots And Croutons 14.00
- VELLUTATA DI SPINACI, NOCI E CROSTINI Spinach, Nuts And Croutons 14.00

SECONDI

- TOLPETTE DI MAMMA AL SUGO CON PATATE ARROSTO (Mum's Meatballs in Tomato Sauce with roast Potatoes) 18.50
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PURÈ (Escalope with raw ham, sage and mashed Potatoes) 18.50
- SPIEDONI DI POLLO CON PATATE ARROSTO (Chicken Skewers with roast Potatoes) 18.00
- TAGLIATA DI MANZO rucola, grana e pomodorini (Beef Entrecote with roasted potatoes) 26.00
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA (Baked Eggplants with Tomato and Grana Padano Dop) 16.00

CONTORNI

- INSALATA CON POMODORI (mix salad with cherry tomatoes) 6.00
- PATATE AL FORNO (Roasted potatoes) 6.00
- VERDURE GRIGLIATE (mix of grilled vegetables) 7.00

INSALATONE/SALADS

- TRASTEVERE (Misticanza, Mozz. di Bufala Dop, Pomodori, Olive, Mais, Zucchine) 14.00
- CARBATELLA (Misticanza, Tonno, Mais, Uovo Sodo, Olive, Pomodori, Carote) 16.50
- TESTACCIO Rucola Bresaola, Grana Olive Melanzane (Arugula Bresaola, Grana, Olives, Aubergines) 14.00

..... LE PINSE

LEGGERA E SCROCCHIARELLA
LIGHT AND TASTY

- MARGHERITA (Pomodoro, Mozzarella e Basilico) Tomato, Mozzarella, Basil 12.50
- CACIO E PEPE (Mozzarella, Cacio e Pepe) Mozzarella, Pecorino Cheese, Pepper 12.00
- CONTADINA (Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane e Peperoni) Tomato, Mozzarella, Zucchini, Eggplant, Peppers 14.50
- NAPOLI (Pomodoro, Mozzarella, Alici e Origano) Tomato, Mozzarella, Anchovies, Oregano 12.50
- PARMA (Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo) Tomato, Mozzarella, Raw ham 16.50
- QUATTRO FORMAGGI BIANCA (Formaggio erborinato, Mozzarella, Provola e Brie) Blue cheese, Mozzarella, Provola and Brie 14.50
- DIAVOLO (Pomodoro, Mozzarella e Salame piccante) Tomato, Mozzarella, Spicy salami 15.00
- CAPRICCIOSA (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Cotto, Uovo, Olive, Carciofini e Funghi) Tomato, Mozzarella, Cooked ham, Eggs, Olive, Artichokes, Mushrooms 15.50
- TONNO (Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla e Capperi) Tomato, Mozzarella, Tuna, Onion, Capers 15.00
- BUFALINA "base bianca" (Pomodoro fresco, Mozz. di Bufala Dop e Basilico) Cherry tomato, Bufala mozzarella, Basil 16.50

VINO DELLA CASA

- Pecorino BIO vino della casa 22.50
- Montepulciano BIO vino della casa 22.50

BIANCHI AL BICCHIERE

White Wines by the Glass

- Pecorino BIO vino della casa 6.00
- Prosecco Marton Treviso - Veneto 7.00
- Chardonnay Costamarina - Lazio 6.50
- Rose' Pettorosa - Puglia 6.00
- Pinot Grigio Ca' Povolta - Veneto 8.50
- Spritz L'Aperitivo 9.50

ROSSI AL BICCHIERE

Red Wines by the Glass

- Montepulciano BIO vino della casa 6.50
- Merlot Costamarina - Lazio 7.00
- Chianti Poggio Uberti - Toscana 8.00
- Lambrusco Panzon - Emilia 7.00
- Amarone Bovo - Veneto 10.50
- Spritz L'Aperitivo 9.50

ACQUA/MINERAL WATER

Acqua Naturale Trattata e/o Gassata Treated water still or sparkling 2.00

Vini Dolci al bicchiere

- Passito Di Pantelleria 6.00
- Moscato D'Asti 6.00

...DESSERT...DOLCI...GOLOSITÀ...

- TIRAMISÙ "MIMI E COCÒ" (Mascarpone Cream, Coffee with Gentilini cookies) 8.00
- TANNACOTTA CON LE FRAGOLE O ALLA NUTELLA (Pannacotta with strawberry / Nutella) 7.00
- TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO (Hot chocolate pie) 8.00
- CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO (Cheesecake with red fruit) 7.50

Coffee & The

- Espresso 2.50
- Espresso Corretto 3.00
- Caffelatte 4.00
- Caffè Americano 3.00
- Cappuccino 3.50
- Decaffeinato 3.00
- Orzo 3.00
- The Caldo 4.50
- Spremuta 6.50
- Ginseng 3.00
- Cioccolata Calda 6.00
- Americano 3.00

BOTTIGLIAME SOFT DRINK

- Chinotto Neri, Sprite, Fanta, Cedrata Tassoni, 4.50
- Acqua Tonica, Schweppes Lemon, Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea Limone, Ice Tea Pesca, Ginger Ale, Ginger Beer Red Bull, Campari Soda, Crodino, Suco Ace, Succo Arancia, Succo Ananas, Succo Pesca, Succo Mela Verde

AMARI

- Amari 4.50
- Limoncello, Amaro Del Capo, Baileys, Montenegro, Jagermeister, Amaretto Disaronno, Sambuca, Brandy, Averna, Unicum, Brancamenta, Fernet Branca, Lucano, Ramazzotti, Mirto
- Amaro Jefferson 6.00
- Grappa Bianca 7.00
- Grappa Barricata 7.00
- Cognac 10.00

BIRRA ALLA SPINA

- Nastro Azzurro 0,2 5.00
- Nastro Azzurro 0,4 8.50
- Peroni Gran Riserva 0,2 5.50
- Peroni Gran Riserva 0,4 9.00
- Raffo 0,2 5.00
- Raffo 0,4 8.00
- Guinness 0,2 5.50
- Guinness 0,4 9.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Nastro Azzurro 0.0 6.50
- Kozel Lager 6.50
- Corona 6.50