

## BIANCHI AL BIGCHIERE

White Wines by the Glass

Prosecco Marton Treviso - Veneto	7.00
Chardonnay Costamarina - Lazio	6.50
Rosè Pettorosa - Puglia	7.00
Pinot Grigio Ca'Povolta - Veneto	9.00
Spritz l'Aperitivo.	9.50

# VINI

## ROSSI AL BIGCHIERE

Red Wines by the Glass

Merlot Costamarina - Lazio	6.50
Lambrusco Panzon <i>sparkling&amp;sweet</i> - Emilia	7.00
Sangiovese <b>BIO</b> Tenuta Baroni Campanino - Umbria	8.00
Amarone Bovoaro - Veneto	10.50
Spritz l'Aperitivo.	9.50

## VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

White Wines by the bottle

Chardonnay Costamarina - Lazio	22.50
Passerina <b>BIO</b> Boccafornace - Marche	24.50
Elementare - Bellone <b>BIO/BIOD.</b> - Lazio	24.00
Pinot Grigio Ca'Povolta - Veneto	26.50
Pecorino Boccafornace - Abruzzo	24.50
Rosè Pettorosa - Puglia	26.50
Falanghina Del Taburno - Campania	26.50
Vermantino <b>BIO</b> Micante - Toscana	26.50
Gewürztraminer Hütte - Trentino	28.50
Frascati Santa Passera - Lazio	30.50
Moscato Sciandor Banfi - Piemonte	26.50

## TOP WINE BIANCHI

Bramito Antinori - Umbria	46.50
Pinot Grigio Jermann - Friuli	42.00
Chardonnay Planeta - Sicilia	52.00
Ribolla Gialla Riserva Primosic 2018 - Friuli	75.00
Sauvignon Terlan Quarz 2021 - Trentino	85.00

## VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Red Wines by the bottle

Merlot Costamarina - Lazio	22.50
Sangiovese <b>BIO</b> Tenuta Baroni Campanino - Umbria	22.50
Nero di Troia Passera Scopaiola - Puglia	24.50
Lambrusco Panzon <i>sparkling&amp;sweet</i> - Emilia	22.50
Chianti Docg Poggio Uberti - Toscana	24.50
Morellino di Scansano - Toscana	22.50
Shirah Barbarella - Lazio	23.50
Elementare - Cesanese <b>BIO/BIOD.</b> - Lazio	24.50
Chianti Riserva Docg San Felice - Toscana	28.50
Valpolicella Ripasso Bovoaro - Veneto	32.00

## TOP WINE ROSSI

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

## BOLLICINE

Sparkling Wines

Prosecco Marton Treviso - Veneto	34.00
Ferrari Perlè - Trentino	52.00
Cá del Bosco Prestige - Lombardia	70.00



€ 9,50

SPRITZ  
L'APERITIVO.

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

## COCKTAILS

**MOJITO** Pampero Bianco, zucchero, lime, menta

**CAIPIROSKA** Vodka Absolut, Lime, zucchero

**CAIPIRISSIMA** Pampero Bianco, lime, zucchero

**CAIPIRINHA** Cachaca, Lime, zucchero

**NEGRONI** Gin, Campari, Vermouth rosso

**AMERICANO** Campari, cinzano rosso, soda

**PINA COLADA** Pampero Bianco, succo ananas, sciroppo di cocco

**COSMOPOLITAN** vodka Absolut, triple sec, sciroppo di Cranberry, lime

**MARTINI COCKTAIL** Gin Beefeter, Vermouth Dry

**BOULEVARDIER** whisky Jim Beam, Cinzano rosso, Campari

**IRISH COFFEE** Whisky Jim Beam, caffè espresso, zucchero, panna

**ESPRESSO MARTINI** vodka Absolut, Kahlua, zucchero liquido, caffè espresso

**OLD FASHIONED** whisky Jim Beam, zucchero, Angostura bitter

**DAIQUIRI** Rum Pampero, 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 Cuervo, triple sec, lime, sale

**BLOODY MARY** Vodka Absolut, succo di pomodoro, limone, salsa  
Worcester, Tabasco, sale e Pepe

**MOSKOW MULE** vodka Absolut, lime, ginger beer

**TEQUILA SUNRISE** tequila Cuervo, 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

Trast

BISTROT,  
WINE E  
COCKTAIL BAR.  
TRASTEVERE



## ..... 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 MOZZ. DI LATTE DI BUFALA** 16.00 (Raw Ham and Buffalo Milk Mozzarella)
- **SALMONE AFFUMICATO CON LIME E PEPE ROSA** 15.50 (Smoked Salmon with Lime and pink Pepper)
- **CAPRESE** Mozz. di L. Di Bufala e Pomodori 14.50 (Buffalo milk mozzarella with Tomatoes)
- **BRESAOLA CON RUCOLA, GRANA E FUNGHI** 15.00 (Dry-salted Beef with rocket salad/Cheese/Mushrooms)
- **TAGLIERE DI SALUMI FORMAGGI E NOCI** 24.00 (Tasting Plate of assorted Cheese/Ham/Salami/Walnuts)
- **FOCACCIA CALDA, OLIO E.V.O. E ROSMARINO** 7.00 Hot Focaccia with Oil and Rosemary

## 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.

- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 13.50 (Spaghetti with Bacon, Cheese and Egg)
- **LASAGNA AL RAGÙ E GRANA** 14.00 (Lasagna Bolognese)
- **BUCATINI ALLA AMATRICIANA** 13.50 (Spaghetti with Bacon, Tomato Sauce and Cheese)
- **SPAGHETTI AL POMODORO, BASILICO E GRANA** 12.00 (Spaghetti with Tomato Sauce, Basil and Grana Padano Dop)
- **TONNARELLI CACIO E PEPE** 12.00 (Tonnarelli Cheese and Pepper)
- **TONNARELLI ALLA GRICIA** 13.00 (Tonnarelli with Bacon and Cheese)
- **RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO, BASILICO E GRANA PADANO DOP** 14.00 (Ravioli ricotta Cheese and Spinach with Tomato Sauce, Basil and Grana Padano Dop)

## LE VELLUTATE (Soups)

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

## SECONDI

- **POLPETTE DI MAMMA AL SUGO CON PATATE ARROSTO** 18.50 (Mum's Meatballs in Tomato Sauce with roast Potatoes)
- **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PURÈ** 18.50 (Escalope with raw ham, sage and mashed Potatoes)
- **SPIEDONI DI POLLO CON PATATE ARROSTO** 18.00 (Chicken Skewers with roast Potatoes)
- **MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 16.00 (Baked Eggplants with Tomato and Grana. Padano Dop)

## INSALATONE/SALADS

- **PASQUINO** 15.00 (Ins. Pomodorini, Mozz. di Bufala Dop, mais, olive, carote (Mixed salad, Cherry Tomatoes, Buffalo mozz., Corn, Olives, Carrots))
- **MIMI E COCÒ** 16.00 (Spinaci, Bresaola, Funghi, Grana a scaglie (Spinach, bresaola-dry-salted Beef, Mushrooms, Grana cheese))
- **SAVELLI** 16.50 (Ins. Tonno, mais, Olive, Uova, Acciughe e Pomodorini (Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Eggs, Anchovies, Cherry Tomatoes))
- **GOVERNO VECCHIO** 16.00 (Rughetta, Salmone, Formaggio Erborinato e Pinoli (Rocket salad, Salmon, Blue Cheese and Pine nuts))
- **TORMILLINA** 15.00 (Ins. Feta, pomodorini, olive, mais e carote (Mixed salad, Feta-Cheese, Cherry Tomatoes, Olives, Corn and Carrots))
- **GIULIA** 16.50 (Insalata, Tonno, Mais, Olive, Pomodorini, Avocado (Mixed salad, Tuna, Corn, Olives, Cherry Tomatoes and Avocado))
- **FOCACCIA CALDA, OLIO E.V.O. E ROSMARINO** 7.00 Hot Focaccia with Oil E.V.O. and Rosemary

## ..... LE PINSE .....

LEGGERA E SCROCCHIARELLA LIGHT AND TASTY

- **PINSA SORRENTO** 15.00 (A crudo: Mozz. di L. Di Bufala, Pomodorini e Rughetta At raw: Buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes, Rocket salad)
- **PINSA PARMA** 16.50 (A crudo: Mozz. di L. Di Bufala, prosciutto crudo, Rughetta At raw: Buffalo milk mozzarella, Raw Ham and Rocket Salad)
- **PINSA BOLOGNA** 15.50 (A crudo: Pesto, Mortadella, Mozz. di L. Di Bufala, Pistacchi At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo milk mozzarella and Pistachios)
- **PINSA MIA** 14.50 (A crudo: Salsa tonnata, Rughetta, Carciofini arrosto, Olive, Grana e Pomodori secchi At raw: Tuna sauce, Rocket salad, roasted Artichokes, Olives, Sun-dried Tomatoes and Grana Cheese)
- **PINSA CONTADINA** 15.50 (A crudo: maionese, rughetta, Mozz. di L. Di Bufala, zucchine grigliate, pomodorini At raw: Mayonnaise, Rocket salad, Buffalo milk mozzarella, Grilled zucchinis, fresh Tomatoes)
- **PINSA SALMONE E KAORI** 14.00 (A crudo: Philadelphia, Salmone affumicato, Rughetta e Pinoli At raw: Philadelphia cheese, Smoked Salmon, Rocket Salad and Pine nuts)
- **PINSA BRESAOLA** 15.00 (A crudo: Bresaola, Rughetta e Grana At raw: Bresaola Dried Beef, Rocket Salad and Grana Cheese)

## VINO DELLA CASA

Chardonnay Costamarina - Lazio	22.50
Merlot Costamarina - Lazio	22.50
<b>BIANCHI AL BICCHIERE</b> White Wines by the Glass	
Prosecco Marton Treviso - Veneto	7.00
Chardonnay Costamarina - Lazio	6.50
Rosè Pettorosa - Puglia	7.00
Pinot Grigio Ca'Povolta - Veneto	9.00
Spritz l'Aperitivo.	9.50
<b>ROSSI AL BICCHIERE</b> Red Wines by the Glass	
Merlot Costamarina - Lazio	6.50
Lambrusco Panzon sparkling & sweet - Emilia	7.00
Sangiovese BIO Tenuta B. Campanino - Umbria	8.00
Amarone Bovoaro - Veneto	10.50
Spritz l'Aperitivo.	9.50

## ACQUA/MINERAL WATER

Acqua Naturale Trattata e/o Gassata Treated water still or sparkling	2.00
<b>Vini Dolci</b> Moscato d'Asti 6.00 al Passito di Pantelleria 6.00 bicchiere	

## ...DESSERT...DOLCI...GOLOSITÀ...

- **TIRAMISÙ "MIMI E COCÒ"** 8.00 (Mascarpone Cream, Coffee with Gentilini cookies)
- **PANNA COTTA CON FRAGOLE O ALLA NUTELLA** 7.00 (Panna Cotta with Strawberries or Nutella)
- **CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO** 7.00 (CHEESECAKE with berries)

## Coffee & The

Espresso o Decaffeinato	2.50
Decaffeinato	3.50
American Coffee	3.00
Caffè Mimi e Cocò (espresso with coffee cream and chocolate)	4.00
Orzo / Barley	3.00
Cappuccino	4.50
The Caldo / Hot Tea	5.00
Cioccolata calda / Hot Chocolate with cream	6.00
Spremuta / Fresh squeezed orange	6.50
Amari	4.50
Limoncello, Amaro Del Capo, Baileys, Montenegro, Jegermeister, Amaretto Disaronno, Sambuca, Braulio, Averna, Unicum, Brancamenta, Fernet Branca, Lucano, Ramazzotti, Mirto	
Amaro Jefferson	6.00
Grappa Bianca	7.00
Grappa Barricata	7.00
Cognac	10.00

## BOTTIGLIAME SOFT DRINK

Chinotto Neri, Sprite, Fanta, Cedrata Tassoni, 5.00  
Acqua Tonica "Thomas", Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea,  
Ginger Ale, Red Bull, Crodino, Succhi di Frutta,  
Shwepps lemon, Ginger beer "Thomas"

## BIRRA ALLA SPINA

Peroni Cruda <b>PERONI CRUDA</b>	0,2 5.50	0,4 8.50
Peroni Gran Riserva Doppio Malto	0,2 5.50	0,4 9.00
Grolsch Weizen	0,2 5.50	0,4 9.00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro 0.0	6.50
Kozel Lager	6.50
Corona	6.50
BIRRE DEL BORGO Reale (Ipa), Maledetta (Belgian Ale), Cortigiana (Blanche)	7.50