

BIANCHI AL BICCHIERE

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 BIANCHI IN BOTTIGLIA

White Wines by the bottle

Chardonnay Costamarina - Lazio	22.50
Passerina BIO Boccaforte - Marche	24.50
Elementare - Bellone BIO/BIOD. - Lazio	24.00
Pinot Grigio Ca'Povolta - Veneto	26.50
Pecorino Boccaforte - Abruzzo	24.50
Rosè Pettorosa - Puglia	26.50
Falanghina Del Taburno - Campania	26.50
Vermentino BIO 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

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

Merlot Costamarina - Lazio	6.50
Lambrusco Panzon sparkling & sweet - Emilia	7.00
Sangiovese BIO Tenuta Baroni Campanino - Umbria	8.00
Amarone Bovo - Veneto	10.50
Spritz l'Aperitivo.	9.50

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Red Wines by the bottle

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

TOP WINE ROSSI

Amarone Bovo - 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.

COCKTAILS

MOJITO Pampero Bianco, zucchero, lime, menta

CAIPIROSKA Vodka absolute, 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

Navona®

BISTROT
WINE E
COCKTAIL
BAR...



"CAMPARI,"
l'aperitivo



..... PER INIZIARE

- **TRIS DI BRUSCHETTE** Pomodoro, 9.50
Mozzarella e Prosciutto Crudo, Mozzarella e Alici (Tomatoes, raw ham and mozzarella, mozzarella and anchovies)
- **PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA DOP** 16.00
(Raw Ham and Buffalo Mozzarella)
- **SALMONE AFFUMICATO CON LIME E PEPE ROSA** 15.50
(Smoked Salmon with Lime and pink Pepper)
- **CAPRESE** Mozzarella di Bufala Dop e Pomodori 14.50
(Buffalo 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)
- **SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 16.50
(Spaghetti with Clams)

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 Bufala Dop, Pomodorini e Rughetta
At raw: Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Rocket salad
- **PINSA PARMA** 16.50
A crudo: Mozz. di Bufala Dop, prosciutto crudo, Rughetta
At raw: Buffalo Mozzarella, Raw Ham and Rocket Salad
- **PINSA BOLOGNA** 15.50
A crudo: Pesto, Mortadella, Mozz. di Bufala Dop, Pistacchi
At raw: Pesto sauce, Mortadella, Buffalo 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 Bufala Dop, zucchine grigliate, pomodorini
At raw: Mayonnaise, Rocket salad, Buffalo Mozz., Grilled zucchini, 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 | | |
| BIANCHI AL BICCHIERE
White Wines by the Glass | | ROSSI AL BICCHIERE
Red Wines by the Glass | |
| Prosecco Marton Treviso - Veneto 7.00 | | Merlot Costamarina - Lazio 6.50 | |
| Chardonnay Costamarina - Lazio 6.50 | | Lambrusco Panzon sparkling & sweet - Emilia 7.00 | |
| Rosè Pettorosa - Puglia 7.00 | | Sangiovese BIO Tenuta B. Campanino - Umbria 8.00 | |
| Pinot Grigio Ca'Povolta - Veneto 9.00 | | Amarone Bovo - Veneto 10.50 | |
| Spritz l'Aperitivo. 9.50 | | Spritz l'Aperitivo. 9.50 | |
| ACQUA/MINERAL WATER | 2.00 | | |
| Acqua Naturale Trattata e/o Gassata Treated water still or sparkling | | | |
| Vini Dolci | | Moscato d'Asti 6.00 al bicchiere | |
| | | 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 O ALLA NUTELLA** 7.00
(CHEESECAKE with berries or Nutella)

Coffee & The

- | | |
|---|-------|
| Espresso | 2.50 |
| Decaffeinato | 3.00 |
| American Coffee | 3.00 |
| Caffè Mimi e Coco (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, Brulio, 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 Bitter, Succhi di Frutta, Ginger beer "Thomas"

BIRRA ALLA SPINA

- Birra Peroni **PERONI** 0,2 5.00 0,4 6.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Peroni Nastro Azzurro 0.0 6.50
Kozel Lager 6.50
Corona 6.50

- BIRRE DEL BORGO 7.50
Reale (Ipa), Maledetta (Belgian Ale), Cortigiana (Blanche),