

COCKTAILS

«Mimosa» - € 3,50

Prosecco e succo d'arancia

«Bellini» - € 3,50

Prosecco e succo di pesca

«Rossini» - € 3,50

Prosecco e succo di fragola

«Aperol Spritz» - € 5

Aperol, prosecco e soda

«Americano» - € 5

Campari Bitter, Martini Rosso e soda

«Negroni» - € 6,50

Gin, Martini Rosso e Campari Bitter

«Sbagliato» - € 5,50

Martini Rosso, Campari Bitter e prosecco

«Negroski» - € 6,50

Campari Bitter, Martini Rosso e vodka

«Gordon's/Hendrik's & Tonic» - € 6/€ 8,50

«John Collins» - € 6,50

Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero e soda

«Mojito» - € 5

Zucchero di canna, menta, lime e rum

«Daiquiri» - € 6

Rum, succo di lime e sciroppo di zucchero

«Hemingway Special» - € 7

Rum, succo di pompelmo, maraschino e lime

«Tequila sunrise» - € 7

Tequila, succo d'arancia e granatina

«Margari ta» - € 6

Tequila, Cointreau e succo di lime

«Cai pi roshka» - € 5,50

Vodka, zucchero e lime

«Bl oody Mary» - € 7

Vodka, succo di pomodoro e spezie piccanti

«Vi rgin Mary» - € 5

Succo di pomodoro e spezie piccanti



OPENING TIMES

Cucina

dal Martedì al Sabato

12:30 -15:30/19:00 - 22:30

Domenica: 12:30 15:30

Bar

dal Martedì al Sabato : 11:00 - 23:30

Domenica: 11:00 - 16:00

Lunedì CHIUSO

www.mimimivello.com

info@mimimivello.com

SNACKS

Patatine fritte con aioli - € 3,50

(Skin-on fries with aioli)

Gnocchi fritti, pomodoro e parmigiano - €3,50

(Fried gnocchi served with tomato sauce and parmesan)

Crocchette di patate - € 3

(Potatoes croquette)

Frittelle di cavolfiore e parmigiano - € 5-5

Cauliflower cheese fritters

SAVE WATER, DRINK LIMONCELLO

«Save it» - € 4

Vodka, Limoncello e soda

«Limoncello & friends» - € 4

Limoncello, Gin e soda

«Mimi's Cosmopolitan» - € 7

Vodka, Limoncello, Cointreau,

succo di mirtillo

«Lemon Fizz» - € 7

Limoncello, cointreau e prosecco

MARTINI

«Dry Martini» - € 7,50

Gin/Vodka, Vermouth dry, Oliva

«Dirty Martini» - € 7,50

Vodka, Vermouth dry, salamoia, olive

«Gibson» - € 7,50

Gin/Vodka, vermouth dry, cipollina

«Ginger Martini» - € 7,50

Vodka, sour mix, zenzero

FOLLOW US ON



ANTIPASTI/STARTERS

Zuppa del giorno - € 6

(Soup of the day)

Tagliere di formaggi, salumi e sott'aceti - € 12

(Local cheeses, meats and pickled vegetables)

La burrata - € 7

Cuoppo a fantasia

dello chef - € 7,5

(Mix of fried delicacies)

L'orto - € 8,5

(Fried, grilled and roasted seasonal veg)

LE CLASSICHE

MARINARA pomodoro, aglio e origano - € 4,50

(Tomato, garlic and oregano)

MARGHERITA pomodoro, mozzarella e basilico - € 5

(Tomato, mozzarella and basil)

FILETTO pomodorini, mozzarella e parmigiano - € 6

(cherry tomatoes, mozzarella, basil and parmesan)

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame e peperoncino - € 6,50

(Tomato, mozzarella, salame and chillies)

ORTOLANA Mozzarella, verdure di stagione e parmigiano - € 7

(Mozzarella, seasonal veg and parmesan)

PRIMAVERA pomodorini, mozzarella, rucola, prosciutto crudo e scaglie - € 8

(Cherry tomatoes, mozzarella, rocket, Parma ham and parmesan)

SALSICCIA E FRIARIELLI con provola - € 7,50

(Sausage, broccoli and provola)

LASAGNA pomodoro, mozzarella, ricotta e prosciutto cotto - € 7

(tomato, mozzarella, salame, ricotta and ham)

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, salame, funghi, olive e prosciutto cotto - € 8

(Tomato, mozzarella, salame, mushrooms, olives and ham)

LE PIZZE

LE SPECIALI

REPUBBLICA MARINARA pomodori "Corbarini", alici di Cetara, aglio e origano - € 7

("Corbarini" tomatoes, Cetara's anchovies, garlic and oregano)

BUFALA pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico - € 8
(Tomato, buffalo mozzarella and basil)

MIMI' provola, scarola, olive nere e alici di Cetara - € 7,50
(Provolone, escarole, black olives and Cetara's anchovies)

SAN FRANCESCO mozzarella, zucca, pancetta e parmigiano - € 7
(Mozzarella, pumpkin, pancetta and parmesan)

MAST'GIULIO provola, pancetta e cipolle - € 7,50
(provolone, pancetta and onions)

FILETTO AL 22 provola, pomodoro San Marzano e pecorino - € 6,50
(provolone, San Marzano tomato and pecorino)

CORNICIOTTA cornicione ripieno di ricotta, pomodorini e provola - € 7,50
(Ricotta stuffed crust, cherry tomatoes and provolone)

I CALZONI

CALZONE ricotta, prosciutto cotto, pepe e mozzarella - € 7

(ricotta, ham, pepper and mozzarella)

CALZONE FRITTO ricotta, provola, cicoli, pepe e pomodoro - € 7,50

(fried calzone with ricotta, ham, cicoli, pepper and tomato)

NON VUOI LA PIZZA?

Spaghetti con pesto di colatura di alici di Cetara - € 10

Spaghetti with Cetara's anchovies "colatura"

Ndunderi con pomodori corbarini e provolone del monaco - € 10

"ndunderi" pasta with "Corbarini" tomatoes and provolone del monaco cheese

Saliccia e provola arrostita in foglia di limone - € 10

(Roasted sausage with provolone in lemon leaves)

B
I
B
I
T
E

SOFT DRINKS

Acqua 1 litro € 2,50
 Acqua ½ litro € 1,50
 Coca Cola € 2,50
 Coca Cola Light € 2,50
 Sprite € 2,50
 Limonata € 2,50
 Aranciata € 2,50
 Succhi di frutta € 2
 Thè limone/pesca € 2

CENTRIFUGATI DI FRUTTA (FRESH JUICES)

Limonata (Lemon Juice)
 Aranciata (Orange Juice)
 Mel a, pera e zenzero
 (Apple, pear and ginger)
 Mel a, Cetriolo e menta
 (Apple, Cucumber and mint)
 Mel a, carota e zenzero
 (Apple, carrot and ginger)

BIRRA ALLA SPINA (DRAUGHT BEER)

Nastro Azzurro € 3/~~€4,50~~
 Peroni Gran Riserva €3,50/~~€5,50~~

BIRRE ARTIGIANALI (BOTTLED CRAFT BEERS)

Karma € 13

Marylin - Golden Ale
 Amber Doll - Amber Ale
 Cubul teria - Belgian Ale

Sud € 11

Borea - Weizen
 Sci roc - American Red Ale
 Ghibli - Indian Pale Ale
 Mistral - Golden Ale

Spirits

Limoncello - € 3
 Crema di limone/melone - € 3
 Finocchietto/Liquirizia - € 3
 Liquore fragole/melone - € 3
 Agricole Rum J.Bally - € 7
 Montenegro - € 3,50
 Amaro del Capo - € 4
 Jägermeister - € 3
 Sambuca - € 2,50
 Amaretto Disaronno - € 3,50
 Grappa 903 Barrique - € 3,50
 Jameson Whiskey - € 4
 Macallan Whisky - € 6,50
 Martell Cognac - € 5
 Tequila Sauza - € 3
 Rum Avana 7 - € 4,50

V
I
N
O

R
O
S
S
O

V : Vino della casa/House wine € 3,50/€ 6,00/€ 10,00
 I : Tenuta San Francesco, Tramonti Bianco, 2013 € 15
 N : Tenuta San Francesco, Per Eva, 2013 € 22
 O : Marino, Cellaia, Cilento Bianco, 2013 € 15
 : Marino, Proclamo, Cilento Fiano, 2013 € 20
 B : Franz Haas, Gewürztraminer, 2012 € 26
 I : Pievecroce, Lugana, 2013 € 15
 A : Frescobaldi, Castello di Pomino, Pomino bianco, 2013 € 14
 N : Attems, Pinot grigio, 2013 € 14
 C : Attems, Chardonnay, 2013 € 14
 O : Strasserhof, Riesling, 2013 € 22

Vino della casa/House wine € 3,50/€ 6/€ 10
 Terre di San Leonardo, Vigneti delle Dolomiti, 2011 € 17
 Tenuta San Francesco, Quattro Spine Riserva, 2012 € 28
 Santa Sofia, Ripasso Valpolicella Superiore, 2011 € 21
 Marino, Proclamo Cilento Aglianico Riserva, 2008 € 28
 Bonifazi Conterio, Rosso di Toscana, 2012 € 12
 Tenuta San Francesco, Tramonti Rosso, 2012 € 15
 Marino, Proclamo Cilento Aglianico, 2010 € 20
 Villa Corniole, Teroldego Rotaliano, 2010 € 18
 Frescobaldi, Rosso di Montalcino, 2012 € 20
 Frescobaldi, Terremore, Cabernet, 2012 € 13
 Marino, Cellaia Cilento Rosso, 2013 € 15
 Marino, Piediroso Paestum, 2013 € 22

BOLLICINE (SPARKLING)

Belstar Prosecco - €3,50 / € 12
 Antica Fratta Franciacorta Brut - € 26
 Berlucchi Cellarius 2008 Brut - € 25

CAFFE' TEA

Espresso - € 1,50
 Macchiato € 1,50
 Decaffeinato - € 1,50
 Cappuccino - € 2,50
 Ginseng - € 2
 Caffè d'orzo - € 2
 Americano - € 2,50
 Cioccolata calda - €2,50
 English breakfast - € 2
 Earl of grey - € 2
 Thè verde/Green tea - € 2
 Camomilla - € 2
 Infuso di menta & miele - €2
 Hot Toddy (cannella, whiskey, arancia e miele) - € 4
 Tisane - € 2

Richiedi il 10% di sconto
 nel nostro negozio!

Get 10% discount in our
 shop!

Dolci del giorno fatti in casa - € 3,50

(Homemade puddings)

Affettato di frutta di stagione - € 5

(Seasonal fruit salad)

Formaggi misti con miele e marmellata - € 10

(Mix of cheeses served with honey and marmalade)