

Menù

Dan Mimi

pizzeria & sfiziosità



Sfizziosità

CAPRESE (MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. E POMODORO)	€ 10,00
PANZEROTTO NAPOLETANO	€ 2,50
MOZZARELLA DI BUFALA A PIATTO	€ 7,00
CUOPPO ALL'ITALIANA*	€ 6,00
PASTA FRITTA	€ 3,00
PASTA FRITTA PIÙ CRUDO	€ 8,00
TAGLIERE DI SALUMI	€ 8,00
TAGLIERE DI FORMAGGI	€ 8,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	€ 12,00

Le Classiche

MARINARA (POMODORO DOP SAN MARZANO, AGLIO, PREZZEMOLO BIO, OLIO EVO)	€ 4,50
MARGHERITA (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 5,50
NAPOLI (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, ACCIUGHE DI CETARA, CAPPERI DI SALINA, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
SALAMINO (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, SALAMINO PICCANTE, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 7,00
WURSTEL (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, WURSTEL, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 7,00
SALSICCIA (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, SALSICCIA, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 7,00
GRAGNANO (FIORDILATTE DI AGEROLA, FRIARIELLI DEL VESUVIO, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
CAPRICCIOSA (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, FUNGHI CHAMPIGNON, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE DI GAETA, WURSTEL, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
COTTO E FUNGHI (FIORDILATTE DI AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
QUATTRO STAGIONI (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, CARCIOFI A SPICCHI, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIVE NERE DI GAETA, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00

QUATTRO FORMAGGI (FIORDILATTE DI AGEROLA, SELEZIONE DI FORMAGGI, GORGONZOLA D.O.P., BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
MASCARPONE E SPECK (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, SPECK, MASCARPONE, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
VEGETARIANA (FIORDILATTE DI AGEROLA, VERDURE DI STAGIONE, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 7,00
SALSICCIA E MELANZANE (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO, MELANZANE FRITTE, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00

Di ricerca

SUA ECCELLENZA (POMODORO DOP SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 7,00
DON MIMI' (FIORDILATTE DI AGEROLA, MORTADELLA IGP, GRANELLA DI PISTACCHI, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
CORBARI' (POMODORINO CORBARINO, FIORDILATTE DI AGEROLA, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
TIROLESE (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, GORGONZOLA, SPECK, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
NORVEGESE (FIORDILATTE DI AGEROLA, SALMONE AFFUMICATO, PREZZEMOLO BIO, OLIO EVO)	€ 9,00
ZINGARA (POMODORO DOP SAN MARZANO, PROVOLA AFFUMICATA, SALSICCIA, PANCETTA, SALAMINO PICCANTE, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 9,00
CARRARESE (FIORDILATTE DI AGEROLA, LARDO DI COLONNATA, FICHI PICCANTI CARAMELLATI, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 10,00
SORRENTO (POMODORINO ROSSO, FIORDILATTE DI AGEROLA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
SAN DANIELE (POMODORINO CORBARINO, FIORDILATTE DI AGEROLA, CASCATA PROSCIUTTO SAN DANIELE, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 10,00
CETARESE (FIORDILATTE DI AGEROLA, FIORI DI ZUCCA, ACCIUGHE DI CETARA, SCAGLIE GRANA PADANO DOP, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00

POSITANO (FIORDILATTE DI AGEROLA, CREMA DI CECI, GAMBERI, PREZZEMOLO BIO, OLIO EVO)	€ 10,00
MONTI LATTARI (POMODORINO CILIEGINO CARAMELLATO, MOZZARELLA CILIEGINA MONTI LATTARI, PANCETTA, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 10,00
AMALFI (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, FRUTTI DI MARE, PREZZEMOLO BIO, OLIO EVO)	€ 10,00
PATRANIELLO (FIORDILATTE DI AGEROLA, SALSICCIA, FIORI DI ZUCCA, PROVOLONE DEL MONACO)	€ 10,00
STABIESE (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA RICOTTA, POMODORO SECCO)	€ 10,00
BURRATA (POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA BURRATA INTERA)	€ 10,00
CACIO E PEPE (FIORDILATTE DI AGEROLA, CREMA DI PECORINO DOP, PEPE)	€ 10,00
CARBONARA (FIORDILATTE DI AGEROLA, UOVO, PANCETTA CROCCANTE, PEPE)	€ 10,00
TREVIGIANA (FIORDILATTE DI AGEROLA, GORGONZOLA DOP, SPECK ALTO ADIGE, RADICCHIO DI TREVISO, NOCI)	€ 10,00
SAPORITA (FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORO GIALLO DEL VESUVIO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA)	€ 9,00
L'ORO DI NAPOLI (MOZZARELLA BUFALA DOP, POMODORINO GIALLO DEL VESUVIO, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 9,00

LE NOSTRE PIZZE

IL NOSTRO IMPASTO CLASSICO VIENE UNITO AD UNA FARINA INTEGRALE CHE DERIVA DA UNA FARINA ITALIANA MACINATA A PIETRA QUINDI SENZA PROCESSI CHIMICI, RICCA DI GERME DI GRANO CON UN RAPPORTO NUTRITIVO ELEVATO. VIENE AGGIUNTO OLIO EVO, SALE, LIEVITO.

* POSSIBILITÀ DI PRODOTTO SURGELATO

LA SFIZIOSA (FIORDILATTE DI AGEROLA, STRACCHINO, PATATA ROSSA, SALSICCIA, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 10,00
PANE ARABO (POMODORO A FETTE, FORDILATTE DI AGEROLA, INSALATA, PROSCIUTTO COTTO, OLIO EVO)	€ 8,00
CALZONE SEMPLICE (FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORO DOP SAN MARZANO, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 6,00
CALZONE (FIORDILATTE DI AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 7,00
CALZONE FRITTO PICCANTE (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, SALAMINO PICCANTE, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00
CALZONE FRITTO NAPOLETANO (POMODORO DOP SAN MARZANO, FIORDILATTE DI AGEROLA, CICOLI, RICOTTA, BASILICO BIO, OLIO EVO)	€ 8,00

Le nostre insalatone

LA CONTADINA (INSALATA MISTA, CARCIOFINI A SPICCHI, OLIVE, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA PADANO, OLIO EVO)	€ 8,00
LA NORVEGESE (INSALATA MISTA, POMODORINI, MAIS, TONNO, OLIO EVO)	€ 8,00
LA CAMPANA (INSALATA VERDE, POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, OLIO EVO)	€ 8,00

Contorni

INSALATA VERDE	€ 3,00
INSALATA MISTA	€ 3,50
PATATE FRITTE*	€ 3,00

Dolci

CHEESECAKE	€ 4,00
TARTUFO BIANCO AFF AL CAFFÈ	€ 4,00
BABÀ	€ 4,00
TORTA CAPRESE	€ 4,00
TORTINO AL CIOCCOLATO	€ 4,00
PASTIERA	€ 4,00
CANNOLO SICILIANO	€ 4,00
SFOGLIATELLA RICCIA	€ 4,00

- BIBITA IN VETRO PICCOLA: € 2,50
- CAFFÈ/DECAFFEINATO/ORZO/GINSENG: € 1,20

- BIBITA IN VETRO GRANDE: € 5,00
- AMARI E GRAPPE: € 3,00

DON MIMÌ CONSERVA LE CARATTERISTICHE DEI MAESTRI PIZZAIOLI DI UNA VOLTA, SERVENDOSI DI FARINE MACINATE A PIETRA, CASSETTE DI LEGNO PER LA LIEVITAZIONE DELL'IMPASTO E SCEGLIENDO ACCURATAMENTE I PROPRI INGREDIENTI.

COPERTO: € 1,50

Birre



IPA AL FARRO

ORIGINE PETROGNOLA
 STILE INDIA PALE ALE
 GRADAZIONE 6,2 ALC/VOL
 FERMENTAZIONE ALTA
 COLORE AMBRATO
 AMARO MEDIO
 CORPO MEDIO

CL 33 €5

AROMA NOTE SPICcate DI FRUTTI TROPICALI E AGRUMI
 GUSTO AMARO PREVALE, BILANCIATO DALLE NOTE DOLCI DEL MALTO
 FINALE SENSAZIONI DI AMARO FRUTTATO-AGRUMATO

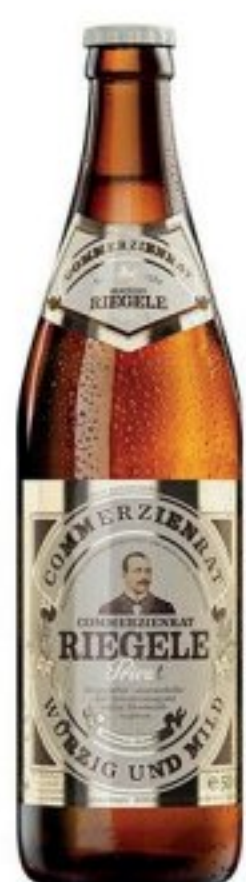


HEFFE WEISSE

ORIGINE RIEGELE
 STILE HEFFE WEIZEN
 GRADAZIONE 5,0% ALC/VOL
 FERMENTAZIONE ALTO
 COLORE GIALLO ARANCIO
 AMARO QUASI ASSENTE
 CORPO MEDIO

CL 50 €5

AROME FRUTTATO, LEGGERMENTE ACIDO E PIACEVOLMENTE ASPRO
 GUSTO BANANA, CHIODO DI GAROFANO, PANE FRESCO, AGRUMI
 FINALE LEGGERMENTE ACIDO, SAPORI DI LIEVITO



PRIVAT

ORIGINE RIEGELE
 STILE HELLES EXPORT
 GRADAZIONE 5,2% ALC/VOL
 FERMENTAZIONE BASSA
 COLORE GIALLO PAGLIERINO
 AMARO LEGGERO
 CORPO LEGGERO

CL 50 €5

AROMA NOTE MALTATE, MIELE
 GUSTO BEN MALTATO CON LEGGERO ERBACEO
 FINALE GRADEVOLMENTE MALTATO



DUNKEL

ORIGINE RIEGELE
 STILE DUNKEL LAGER
 GRADAZIONE 4,9% ALC/VOL
 FERMENTAZIONE BASSA
 COLORE RUBINO BRILLANTE
 AMARO LEGGERO
 CORPO LEGGERO

CL 50 €5

AROME ORIENTATO ALLA COMPLESSITA' DELLE NOTE MALTATE
 GUSTO MALTO, UN LEGGERO MA PERCETTIBILE SENTORE DI LUPPOLO
 FINALE AMPIO, E ELEGANTE E MOLTO EQUILIBRATO



LAGER CHIARA,
 TRA LE PIÙ FAMOSE BIRRE ITALIANE
 (ALC. 4,7%)

20 CL €2,50 – 40 CL €4,50



ROSSA

— GRAN RISERVA —

BASSA FERMENTAZIONE CHIARA
 CON 100% MALTO D'ORZO.
 NATA PER I 150 ANNI DELL'AZIENDA.
 (ALC. 5,2%)

20 CL €3 – 40 CL €5,50



PURO
 MALTO

— GRAN RISERVA —

BASSA FERMENTAZIONE AMBRATA.
 CORPOSA MA FACILE DA BERE,
 CON AROMI DI CARAMELLO E SPEZIE.
 (ALC. 5,2%)

20 CL €3 – 40 CL €5,50

Beerrino



BEERRINO BLONDE

BIRRA ESTREMAMENTE BEVERINA CON UN COLORE BIONDO DAI RIFLESSI DORATI; LA SUA SCHIUMA È FINE E PANNOSA.

L'UTILIZZO DI LUPPOLI TEDESCHI E AMERICANI CREANO UN MIX DI PROFUMI FLOREALI E AGRUMI. PRODOTTA CON MALTO PILSNER.

GRADAZIONE ALC.: 5% VOL.
FERMENTAZIONE: ALTA/HIGH
FORMATI: 33CL – 75CL

75CL | 33CL
12€ | 6€



BEERRINO SPECIAL WEISS

TRADIZIONALE BIRRA CHIARA IN STILE TEDESCO. RINFRESCANTE E A BASSO TENORE DI LUPPOLO, LA SPECIAL WEISS SI DISTINGUE PER: IL GUSTO SPECIATO E FURTTATO, IL CLASSICO ASPETTO OPALESCENTE E LA SCHIUMA PANNOSA. PRODOTTA CON MALTO "PALE BELGA", FRUMENTO E LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE.

GRADAZIONE ALC.: 5% VOL.
FERMENTAZIONE: ALTA/HIGH
FORMATI: 33CL – 75CL

75CL | 33CL
12€ | 6€



BEERRINO MAGIC DOPPIO MALTO

LA MAGIC DOPPIO MALTO SI PRESENTA CON UN COLORE BIONDO DORATO E UN GUSTO FORTE E CORPOSO. ALL'AROMA SI PERCEPISCE: IL DOLCIASTRO E IL RESINOSO DEI LUPPOLI ORIENTALI E NEOZELANDESI. PRODOTTA CON MALTO "PALE BELGA", FRUMENTO E LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE.

GRADAZIONE ALC.: 5% VOL.
FERMENTAZIONE: ALTA/HIGH
FORMATI: 33CL – 75CL

75CL | 33CL
12€ | 6€



TERRE DE' CASCINIERI

MONTECARLO ROSSO – DOC 2018



VITIGNO

SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON
E SYRAH.

SAPORE

ATTACCO MORBIDO E VOLUMINOSO.
FRUTTA MATURA CON SENTORI
SCORZA D'ARANCIA ROSSA
SI INTEGRANO CON
L'ELEGANZA DEI TANNINI.
FINALE FRUTTATO E SPEZIATO

GRADAZIONE 14,5% VOL  € 14,00

TERRE DE' CASCINIERI

MONTECARLO BIANCO – DOC 2018



VITIGNO

TREBBIANO, ROUSSANE,
VERMENTINO E CHARDONNAY

SAPORE

VIVACE, DINAMICO
E PIACEVOLMENTE MINERALE.
NOTE DI MACCHIA MEDITERRANEA
CON ACIDITÀ VIVA
REGALANO UNA SENSAZIONE
PERSISTENTE DI FRESCHEZZA.
DELICATO MA AVVOLGENTE CON
RETROGUSTO BALSAMICO LUNGO
E PERSISTENTE.

GRADAZIONE 13% VOL  € 14,00

LABIRINTO

MONTECARLO BIANCO – DOC 2018

 € 14,00



VITIGNO

VERMENTINO 100%.

SAPORE

PIENO, COMPLESSO, VELLUTATO.
ATTACCO MORBIDO
CON NOTE DI PESCA E MELA
ARRICCHITE NELL'EVOLUZIONE
DALLA FRESCHEZZA DELLE ERBE
OFFICINALI E DI MACCHIA
MEDITERRANEA. BUONA PERSISTENZA
E PIACEVOLE RETROGUSTO
DI FRUTTA A PASTA BIANCA E GIALLA.

GRADAZIONE 13% VOL



MIMOSA

MONTECARLO ROSSO
DOC 2018

 € 12,00

VITIGNO

SANGIOVESE, MERLOT,
SYRAH, CANAILOLO,
CABERNET, SAUVIGNON.

GRADAZIONE 13,5% VOL



MIMOSA

MONTECARLO BIANCO
DOC 2018

 € 12,00

VITIGNO

TREBBIANO, PINOT BIANCO
VERMENTINO, ROUSSANE.

GRADAZIONE 13,6% VOL



CHARDONNAY SPUMANTE BRUT CORTE DEI ROVI

VINO DAL PROFUMO FINE CON GRADEVOLI
NOTE FRUTTATE, DALL'ARMONICO PERLAGE
UVAGGIO: CHARDONNAY

 € 14,00
 € 5,00

 € 16,00
 € 5,00



PROSECCO EXTRA DRY DOC TREVISO BORGO MOLINO

PERLAGE FINE E PERSISTENTE, PROFUMI E SAPORI DELICATI
DI FRUTTA E FIORI, GIUSTAMENTE ARMONICI, AMABILE
UVACCE: GLERA



PINOT GRIGIO DOC FRIULI GRAVE BAGLIO AL SOLE

COLORE GIALLO TENUE, PROFUMO DELICATO
E SAPORE ELEGANTE.
UVAGGIO: PINOT GRIGIO 100%

 € 14,00
 € 5,00

 € 12,00
 € 4,00



ROSSO ASSAI LUIANO

SANGIOVESE DI TOSCANA IGT,
ROSSO RUBINO, MARASCA,
PEPE BIANCO, MARGHERITA. FRESCO E VIVACE.
UVAGGIO: SANGIOVESE 95%. ALICANTE 5%



SYRAH BAGLIO LE MOLE

COLORE ROSSO CON RIFLESSI VIOLACEI, PROFUMO
INTENSO, DI FRUTTA MATURA E SPEZIE DOLCI.
ASCIUTTO, CORPOSO E FRANCO.
UVAGGIO: SYRAH 100%

 € 14,00
 € 5,00