



Le Mimose Bistrot

Proposte d'Autunno

STUZZICHERIE, APERITIVI

PANE, BURRO E ALICI DEL CANTABRICO € 6,00

CREMINI FRITTI € 5,00
Di produzione propria

OLIVE ALL'ASCOLANA € 6,00
Di produzione propria secondo tradizione

MOZZARELLINE DORATE € 5,00

PATATE FRITTE € 4,50
Spessa ciabatta condita con olio EVO, pomodorini freschi e basilico fresco

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA 100% GRANO, TAGLIATELLE O GNOCCHI € 6,00
Pasta fresca artigianale, al pomodoro, ragù o in bianco

TORTELLINI € 8,00
Al pomodoro, ragù o in bianco

COTOLETTA E PATATINE € 8,00
Con aggiunta di panino più € 1,50

HAMBURGER E PATATINE € 8,00
Con aggiunta di panino più € 1,50

Se hai allergie o intolleranze, informaci al momento dell'ordine.



Le Mimose Bistrot

Menu il Mare

(prodotti del mare, locale, nazionale e internazionale)

ANTIPASTI

GAMBERI IN PASTA KATAIFI	€ 10,00
Con salsa agrodolce	
INSALATA DI MARE	€ 10,00
Ai profumi autunnali	
CREMA DI SEDANO RAPA TIEPIDA, MAZZANCOLLE SCOTTATE	€ 10,00
Riduzione di bisque e crostini	
DEGUSTAZIONE ANTIPASTI FREDDI	€ 13,00
3 portate	
DEGUSTAZIONE ANTIPASTI CALDI	€ 13,00
3 portate	
DEGUSTAZIONE COMPLETA	€ 13,00
5 portate	
DEGUSTAZIONE DI CRUDI	€ s.q

*Tutte le degustazioni, sono da considerarsi come proposte del giorno, quindi potranno cambiare di volta in volta.



Le Mimose Bistrot

Menu il Mare

(prodotti del mare, locale, nazionale e internazionale)

PRIMI

GNOCCHETTI DI PATATE € 13,00
Fatti in casa, alla marinara e agrumi

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO € 13,00
Artigianali

SPAGHETTONE € 13,00
Alle vongole nostrane

PACCHERI ALL'ASTICE € 20,00
E ciliegino scottato in padella

RISOTTO DE TACCHI € 16,00
Stagionato 22 mesi ai crostacei e scampo scottato, fiori eduli
*Si consiglia, visti i tempi di attesa, di ordinarlo come seconda portata

SECONDI

OMBRINA SCOTTATA € 15,00
Su verdure di stagione

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI € 15,00
Alla griglia

LA NOSTRA GRIGLIATA € 20,00
Fatta secondo tradizione

FRITTURA MISTA € 16,00
Classica di pescato

FRITTURA DI CALAMARI E PATATE € 16,00

PESCATO DEL GIORNO € s.q.
Al forno, alla griglia, all'acqua pazza o al sale
*Per pezzature grandi si consiglia la prenotazione



Le Mimose Bistrot

Menu la Terra

(prodotti di carne, vegetali e formaggi)

ANTIPASTI

TACCHINO CBT

Nostra ricetta, servito freddo con
misticanza, citronette e melograno
*piatto unico € 13,00

€ 9,00

TARTARE DI MANZO

Fonduta di Grana Padano D.O.P. e
misticanza

€ 9,00

FLAN DI VERDURE DI STAGIONE

Con verdure

€ 9,00

SELEZIONE DI AFFETTATI LOCALI

€ 9,00

SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI LOCALI

€ 13,00

*Gli affettati verranno serviti con bruschette o focaccia a seconda della
disponibilità.



Le Mimose Bistrot

Menu la Terra

(prodotti di carne, vegetali e formaggi)

PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGU' MARCHIGIANO € 11,00
Artigianali con scaglie di pecorino stagionato

SPAGHETTONE ALLA GRICIA € 11,00
(Amatriciana bianca)

RAVIOLI AL TARTUFO, AL BURRO NOCCIOLA € 14,00
Artigianali, con funghi stagionali saltati e erbe aromatiche

LASAGNETTA BIANCA € 11,00
Alla zucca e porro con semi tostati e Grana Padano

SECONDI

FILETTO DI MAIALE CBT 62C € 13,00
Alle erbe aromatiche, agrumi e misticanza

SFORMATO DI CAVOLFIORI AL FORNO € 13,00
Verdure di stagione e mandorle tostate

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 20,00
(250 gr circa)
Semplice, rosmarino o pepi
*Del giorno € 22

BISTECCA DI MANZO O TAGLIATA € 20,00
(350 gr circa)
Semplice, rosmarino, pepi
*Del giorno € 22



Le Mimose Bistrot

Proposte d'Autunno

INSALATONE

CAESAR SALAD

Insalata ascolana, petto di pollo, crostini, grana e salsa citronette

€ 10,00

POKE BOWL

Riso, gamberi, sesamo bianco e nero, insalata ascolana, frutta di stagione, frutta secca, salsa di soia

€ 10,00

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE SALTATE

€ 4,50

VERDURE GRIGLIATE

€ 4,50

PATATE AL FORNO

€ 4,50

INSALATA MISTA

€ 3,50

DOLCI

DOLCE DELLO CHEF

Proposta che può variare a seconda della disponibilità

€ 4,50

PANNA COTTA

Con confetture, marmellate di nostra produzione o scaglie di cioccolato

€ 4,50

CREMA CATALANA

€ 4,50

TIRAMISU' DELLA CASA

€ 4,50

PIZZA ALLA NUTELLA

Con confetture, marmellate di nostra produzione o scaglie di cioccolato

€ 7,00

Coperto € 2,00