



WIFI CASSANOVA
PASSWORD: Bgoffice
Coperto 2 Euro

Vuoi un Aperitivo nell'attesa?

Calice di vino Rosso della casa
Calice di vino Bianco della casa
Calice di Prosecco

6 Euro

Aperol/Campari/Hugo/lemon SPRITZ
Gin Tonic/ Lemon
Vodka Lemon
Rum e coca

8 euro

Gin La Muerte tonic/ lemon
Gin Mare tonic/ lemon
Gin Hendrick's tonic/lemon

10 euro



ASPETTANDO LA PIZZA

Caprese di Bufala

12 Euro

Piatto di formaggi con miele e noci

14 Euro

Prosciutto crudo con pasta fritta e stracchino

13 Euro

Parmigiana di Melanzane

8 euro

Tris di fritto Napoletano:

crocché di patate e mozzarella

frittatina di pasta,

mozzarella in carrozza

10 Euro

Patatine fritte

5 Euro



PIZZE ROSSE

MARINARA SPECIAL

Pomodoro San Marzano, acciughe di cetara, capperi, olive,origano

10 Euro

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte,basilico

8 Euro

SALAMINO

Pomodoro San Marzano,fiordilatte, salamino piccante, basilico

10 Euro

SALSICCIA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia, basilico

10 Euro

4 STAGIONI

Pomodoro San Marzano, fiordilatte,p.cotto, funghi, olive, carciofi

12 Euro

SPECK E MASCARPONE

Pomodoro San Marzano, fiordilatte,speck, mascarpone, basilico

BUFALINA

Pomodoro San Marzano, bufala, basilico

10 Euro

BURRATA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, burratina, basilico

11,50

PROVOLA E PEPE

Pomodoro San Marzano,provola affumicata,pepe, basilico

10 EURO

Aggiunta ingredienti da + 1 €

Aggiunta Bufala/provola +2 €/ Aggiunta Burrata + 3,50€

Pizza Gluten Free + 2 Euro

Pizza Baby -2 € dalla costo della classica

Disponibile Mozzarella senza Lattosio



PIZZE BIANCHE

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fiordilatte, salsiccia, cime di rapa, basilico

12 Euro

DON MIMÍ CON BURRATA

Fiordilatte, Mortadella, pistacchio, burrata, basilico

13,50 Euro

SORRENTO

Fiordilatte, rucola, prosciutto crudo, pomodorini

11 Euro

LA GOLOSA

Fiordilatte, speck, croché di patate, Burrata, basilico

13,50 Euro

COTTO E FUNGHI

Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, basilico

10 Euro

VEGETARIANA

Fiordilatte, verdure miste

10 Euro

4 FORMAGGI

Fiordilatte, crema di formaggi, gorgonzola, basilico

11 Euro

LA SAPORITA

Fiordilatte, pomodorini gialli, rucola, grana

13 Euro

CALZONE FRITTO NAPOLETANO

Fiordilatte, salame Napoli, ricotta, pepe, basilico

13 EURO

Aggiunta di ingredienti da + 1 €

Aggiunta Bufala/ Provola +2 €/ Aggiunta burrata +3,50€

Pizza Gluten Free +2 €

Pizza Baby -2€ dal costo della classica

Disponibile mozzarella senza lattosio



NON SOLO PIZZA

PRIMI

-Lasagna alla bolognese

12 Euro

-Ravioli al pomodoro con burrata

13,50 Euro

-Spaghetti alla Carbonara

12 Euro

SECONDI

-Polpette al sugo di Pomodoro

12 Euro

-Hamburger di Carne con insalata o patatine

12 Euro

-Cotoletta di pollo con insalata o patatine

12 Euro

COPERTO 2 Euro



DESSERT

Babà Napoletano

6 Euro

Babà con nutella

7 Euro

Pastiera Napoletana

6 Euro

Tartufo Bianco

6 euro

Tartufo affogato al caffè

7,50 Euro

Tartufo affogato con Amaro

da 8 Euro

Soufflé al cioccolato

6 Euro

Delizia al limone

6 Euro



BIRRE

NASTRO AZZURRO ALLA SPINA

Piccola 20 cl

3,50 Euro

Media 40 cl

5,50 Euro

ICHNUSA NON FILTRATA

CORONA

ANALCOLICA

SENZA GLUTINE

33cl

5Euro

BIRRA RIEGELE TEDESCA

Privat(Bionda)

Weisse(Fruttata)

Dunkel(Rossa)

50 cl

6Euro



VINI

VINO ROSSO

San Giovese

18 Euro

Syrah

20 Euro

Chianti

23 Euro

Chianti Riserva

26 Euro

Bolgheri

da 30 Euro

Piceno Bio

18 Euro

VINO BIANCO

Ribolla Gialla

25 Euro

Traminer

25 Euro

Pinot Grigio

25 Euro

Falanghina

18 Euro

Vermentino di Sardegna

18 Euro

Passerina

18 Euro

BOLLICINE

Chardonnay

18 Euro

ExtraDry

18 Euro

Valdobbiadene

20 Euro

Pol Acker

20 Euro

VINO ROSÉ: Cerasuolo D'abruzzo 20 Euro



BEVANDE

LATTINA

COCACOLA, COCACOLA 0

FANTA

LEMONSODA

SPRITE

THÉ PESCA

THÉ LIMONE

2,50 Euro

ACQUA PICCOLA

1,50 Euro

ACQUA GRANDE

2,50 Euro

CAFFÉ

1,50 Euro

DECA, ORZO, GINSENG

2 Euro

CAPPUCCINO

2,50 Euro

AMARI VARI

Da 4 Euro

RUM, WHISKEY, GRAN RISERVE

Da 6 Euro

Coperto 2 Euro



Cari Ospiti,

ogni piatto racconta una storia, ogni Brindisi é un ricordo che nasce.

Se questa sera siamo riusciti a farvi sentire a casa anche solo per un'istante, allora abbiamo Fatto il nostro mestiere con il cuore.

Grazie per aver scelto Don Mimí, dove la tradizione incontra il gusto, e l'ospitalità é un valore che coltiviamo con cura.

Vi invitiamo a seguirci su Instagram

@donmimi_montecatiniterme, per continuare a viaggiare con noi tra sapori, profumi e momenti speciali.

E se vorrete lasciare un vostro pensiero su Google, tripadvisor, Facebook, sarà per noi un dono Prezioso. Le vostre parole sono la nostra Bussola, che ci guidano ogni giorno verso l'eccellenza.

***Con Gratitudine
La famiglia di Don Mimí***

Pizzeria

Dan Mimi



Montecatini Terme