



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 vino Rosé

Calice di Prosecco/prosecco analcolico

6 Euro

Aperol/Campari/Hugo/lemon SPRITZ

Gin Tonic/ Lemon

(Anche con Gin Analcolico)

Vodka Lemon

Rum e coca

Negroni/Americano

Aperitivo Analcolico

8 euro

Gin La Muerte tonic/ lemon

Gin Mare tonic/ lemon

Gin Hendrick's tonic/lemon

10 euro



Primi

-Lasagna alla Bolognese

12 Euro

-Ravioli al pomodoro con burrata

13,50

-Spaghetti alla carbonara

12 Euro

Secondi

-Polpette al sugo di pomodoro e patatine

12 Euro

-Piatto con Hamburger e Patatine

12 Euro

-Cotoletta di pollo con Patatine

12 Euro



ASPETTANDO LA PIZZA

Piatto di formaggi con miele e noci

14 Euro

Prosciutto crudo con pasta fritta e stracchino

14 Euro

Parmigiana di Melanzane

10 Euro

Tris di fritto Napoletano:

crocché di patate e mozzarella

frittatina di pasta,

mozzarella in carrozza

10 Euro

Patatine fritte

5 Euro

Patatine fritte e Wurstel

10 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

12 Euro

BUFALINA

Pomodoro San Marzano, bufala, basilico

10 Euro

BURRATA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, burrata, basilico

11,50 Euro

PROVOLA E PEPE

Pomodoro San Marzano, provola affumicata, pepe, basilico

12 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, crocché 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

12 Euro

CALZONE FRITTO NAPOLETANO

Fiordilatte, salame o cicoli 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



LE NOVITÁ GOURMET

PIZZA ORO D'AUTUNNO

Fiordilatte, crema di zucca, speck croccante, noci

13 Euro

PIZZA ORO D'AUTUNNO VEGETARIANA

Fiordilatte, crema di zucca, funghi porcini, gorgonzola, noci

15 Euro

PIZZA SOTTOBOSCO

Fiordilatte, Funghi porcini, salsiccia, rucola e grana

15 Euro

PIZZA LA 420

Fiordilatte, crema di tartufo e funghi, uovo all'occhio di bue, pancetta croccante, scaglie di grana

16 Euro

CALZONE FRITTO IMPAZZITO

Ricotta, soffritta napoletana, basilico

14 Euro

BOSCO REALE

Pomodoro San Marzano, burrata, p.Crudo, crema di tartufo

15 Euro

Aggiunta di ingredienti da + 1 €

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

Pizza Gluten Free +2 €

Pizza Baby -2€ dal costo della classica

Disponibile mozzarella senza lattosio



INSALATE

Insalata Verde

5Euro

Insalata Mista

6Euro

Cavallotti 11

Insalata Verde, tonno,pomodori,olive

12 Euro

Campana

Insalata mista, mozzarella di Bufala,pomodori

12 Euro

Fantasia

Insalata mista,ceci,carote,pomodorini

12 Euro



DESSERT

Babà Napoletano

6 Euro

Babà con panna e nutella/pistacchio

7,50 Euro

Pastiera Napoletana

6 Euro

Tartufo Bianco

6 euro

Tartufo affogato al caffé

7,50 Euro

Tartufo affogato con Amaro

da 8 Euro

Soufflé al cioccolato

6 Euro

Delizia al limone

7 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 TEDESCA

Privat(Bionda)

Weisse(Fruttata)

Dunkel(Rossa)

50 cl

6Euro



VINI

VINO ROSSO

San Giovese

18 Euro

Syrah

20 Euro

Chianti Bottiglia

piccola

10 Euro

Chianti

23 Euro

Chianti Riserva

26 Euro

Bolgheri

da 30 Euro

Piceno Bio

18 Euro

Vino della casa

13 Euro

VINO BIANCO

Ribolla Gialla

25 Euro

Traminer

25 Euro

Pinot Grigio

25 Euro

Falanghina

18 Euro

Vermentino Bottiglia

piccola

10 Euro

Vermentino di Toscana

20 Euro

Passerina

18 Euro

Vino della Casa

13 Euro

BOLLICINE

Spumante piccolo

8 Euro

Chardonnay

18 Euro

ExtraDry

18 Euro

Valdobbiadene

20 Euro

Dry Analcolico

18 Euro

VINO ROSÉ: Toscano rosato 20 Euro

Extradry Rosato 20 Euro



BEVANDE

LATTINA

COCACOLA, COCACOLA 0

FANTA

LEMONSODA

SPRITE

THÉ PESCA

THÉ LIMONE

2,50 Euro

REDBULL

4 Euro

ACQUA PICCOLA

1,50 Euro

ACQUA GRANDE

2,50 Euro

ACQUA TONICA

4,00

CAFFÉ

1,50 Euro

MACCHIATONE

2,00

DECA, ORZO, GINSENG

2 Euro

CAPPUCCINO

2,80 Euro

CAPPUCCINO EXTRA

con topping cioccolato

3,50 Euro

THE CALDO

4 EURO

CIOCCOLATA CALDA

5 EURO

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA

6 Euro

Coperto 2 Euro

**DIGESTIVI****4,50 Euro**

Amaro alle erbe Analcolico/limoncello analcolico

Grappa

Grappa Barricata

Montenegro

Vecchia Romagna

jagermaister

Averna

Ramazzotti

Amaro Toscano

Amaro del Capo

Amaretto

Fernet branca

Unicum

Bayles

Limoncello

Meloncello

DISTILLATI:**RUM****6,50 Euro**

Don Papa Classic

Don Papa Baroko

Don Papa Masskara

Don Papa Cherry

Don Papa Gayuma

Don Papa Alon

Bum bum

Bum Bum XO

WHISKEY**6,50 Euro**

Jack Daniel's classic

Jack Daniel's Honey

Jack Daniel's Apple

Teeling

GIN

Gin Mare

Gin La muerte

Gin Hendrick's

Gin Malfy rosa

Bulldog



*Cari Ospiti,
ogni piatto racconta una storia, ogni Brindisi è 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 Mimi, dove la tradizione
incontra il gusto, e l'ospitalità è 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 Mimi*

Pizzeria

DanMimi



Montecatini Terme