



Seguici su





WIFI: CASSANOVA
PASSWORD: bgoffice
Coperto 2 Euro

Un aperitivo per ingannare l'attesa?

BOLLICINE E VINO

6 Euro

Calice di Rosso della casa

Calice di Bianco della casa

Calice di Rosé

Calice di Prosecco / Prosecco 0.0% analcolico

I NOSTRI SPRITZ & CLASSICI

8 Euro

Aperol Spritz / Campari Spritz

Hugo Spritz / Lemon Spritz

Passion Fruit Spritz

Gin Tonic / Gin Lemon (anche 0.0% analcolico)

Vodka Lemon / Rum e Coca

Negroni / Americano

POSSIBILITÀ DI COCKTAIL ANALCOLICI

GIN PREMIUM

10 Euro

Gin La Muerte / Gin Mare / Gin Hendrick's

Tonic o Lemon

SELEZIONE RUM

Liscio / con ghiaccio - 10 Euro

Con Coca-Cola - 12,50 Euro

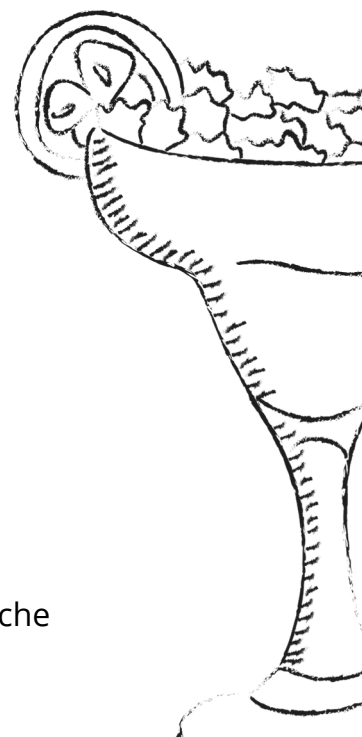
Don Papa 7 Anni Classico - vaniglia, miele e frutta candita

Don Papa Baroko - intenso, frutta secca e spezie

Don Papa Masskara - miele e calamansi, dolce e fresco

Don Papa Alon - morbido e avvolgente

The Demon's Share 6 Anni - caramello, uvetta e spezie caraibiche





L'attesa più buona

Piatto di formaggi con miele e noci
14 Euro

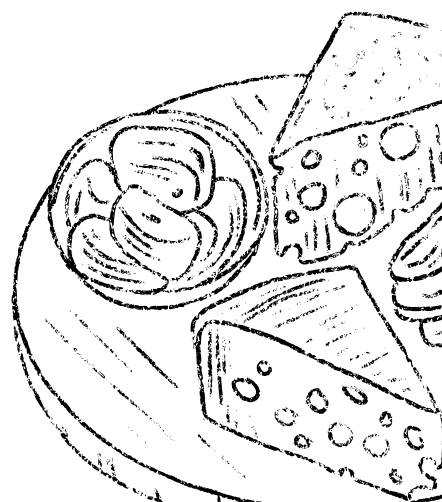
Prosciutto crudo con pasta fritta e stracchino
14 Euro

Parmigiana di Melanzane
12 Euro

Tris di fritto Napoletano*:
crocché di patate e mozzarella
frittatina di pasta (bucatini alla carbonara),
mozzarella in carrozza
10 Euro

Patatine fritte*
5 Euro

Patatine fritte* e Wurstel
10 Euro





Pasta e piatti caldi

Lasagna alla Bolognese*
12 Euro

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci*
con sugo al pomodoro e burrata
13,50 Euro

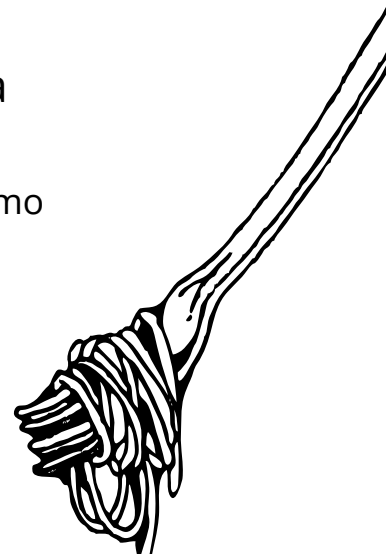
Spaghetti alla carbonara*
12 Euro

Polpette di carne al sugo di pomodoro e
patatine fritte*
12 Euro

Cotoletta di pollo con patatine fritte*
12 Euro

Terrina con Salsiccia, Friarielli e Provola
15 Euro

(Molti piatti vengono serviti con il pane che prepariamo
noi)





Le Pizze iconiche di Don Mimì

ORO D'AUTUNNO

Fiordilatte, crema di zucca, speck Alto Adige croccante, noci
15 Euro

ORO D'AUTUNNO VEGETARIANA

Fiordilatte, crema di zucca, funghi porcini,* gorgonzola, noci
15 Euro

SOTTOBOSCO

Fiordilatte, Funghi porcini*, salsiccia, rucola e grana
15 Euro

LA 420

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

BOSCO REALE

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

DON PESTO

Fiordilatte, pomodorini, pesto di basilico e burrata
14 Euro

CARBONARA

Fiordilatte, guanciale, uovo, pepe
14 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 rosse

MARINARA SPECIAL

Pomodoro italiano, acciughe di Cetara, capperi, olive, origano
10 Euro

MARGHERITA

Pomodoro italiano, fiordilatte, basilico
8 Euro

SALAMINO

Pomodoro italiano, fiordilatte, salamino piccante, basilico
10 Euro

SALSICCIA

Pomodoro italiano, fiordilatte, salsiccia, basilico
10 Euro

4 STAGIONI

Pomodoro italiano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi Champignon, olive, carciofi, basilico
12 Euro

SPECK E MASCARPONE

Pomodoro italiano, fiordilatte, speck Alto Adige, mascarpone, basilico
12 Euro

BUFALINA

Pomodoro italiano, mozzarella di bufala, basilico
10 Euro

BURRATA

Pomodoro italiano, fiordilatte, burratina, basilico
11,50 Euro

PROVOLA E PEPE

Pomodoro italiano, 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 € dal costo della classica

Disponibile Mozzarella senza Lattosio





Le Bianche

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fiordilatte, salsiccia, cime di rapa, basilico

12 Euro

DON MIMÌ CON BURRATA

Fiordilatte, Mortadella, granella di pistacchio, burrata, basilico

13,50 Euro

SORRENTO

Fiordilatte, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, basilico

11 Euro

LA GOLOSA

Fiordilatte, speck Alto Adige, croché di patate*, Burrata, basilico

13,50 Euro

COTTO E FUNGHI

Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi Champignon, basilico

10 Euro

VEGETARIANA

Fiordilatte, verdure miste, basilico

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

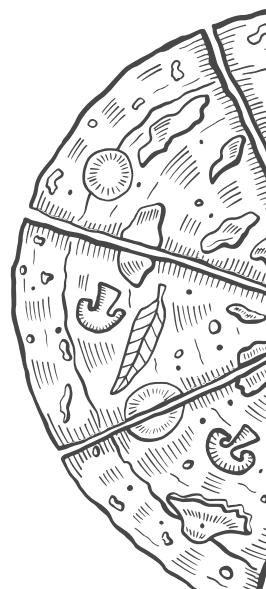
Aggiunta di ingredienti da + 1 €

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

Pizza Gluten Free* +2 €

Pizza Baby -2€ dal costo della classica

Disponibile mozzarella senza lattosio





Insalatone

Cavallotti 11

Insalata verde, tonno, pomodoro a fette, olive
13 Euro

Campana

Insalata mista, mozzarella di Bufala, pomodoro a fette
12 Euro

Fantasia

Insalata mista, ceci, carote, pomodorini
12 Euro

Contorni

Insalata Verde

5 Euro

Insalata Mista

Lattuga, rucola, radicchio e pomodori a fette
6 Euro

Ceci

6 Euro

Patatine Fritte*

5 Euro

(Molti piatti vengono serviti col pane che prepariamo noi)

Aggiunta di tonno + 3,50 Euro

Aggiunta di Bufala / Provola affumicata a fette + 4 Euro

Aggiunta di noci + 1 Euro





Birre

Alla spina:

Nastro Azzurro

La classica lager italiana, fresca e leggera

Piccola 20 cl - 3,50 Euro

Media 40 cl - 5,50 Euro

In bottiglia - 33 cl -
5 Euro

Ichnusa Non Filtrata

Birra sarda, ambrata e corposa, non filtrata

Corona

Lager messicana, leggera e dissetante

Analcolica

Stesso gusto, zero alcol

Senza Glutine

Lager chiara, adatta ai celiaci e non solo.

Speciali tedesche - 50 cl -
6 Euro

Privat - Bionda

Lager bavarese chiara, equilibrata e dissetante

Weisse - Fruttata / Bianca

Birra di frumento, fruttata e speziata

Dunkel - Rossa / Ambrata

Birra scura, maltata e caramellata





Vini Rossi

VINO DELLA CASA

SEVERA

Toscana IGT - 16€

Sangiovese. Rosso rubino leggero, profumo di ciliegia fresca. Gusto beverino, fresco e fruttato.

TOSCANI

Il Bruno

Rosso Toscano IGT - INVIGNA - 20€

Sangiovese. Rubino brillante. Profumo intenso di ciliegia e violetta. Gusto secco, sapido e scorrevole. Il classico toscano da pizzeria.

San Giovese

Rosso Toscana IGT - 20€

100% Sangiovese. Rubino. Naso fresco di frutti rossi e viola. In bocca agile, tannino leggero, finale fresco.

ULA

Toscana Rosso da Uve Leggermente Appassite IGT - 24€

Sangiovese appassite. Rosso profondo. Profumo caldo di confettura, prugna e vaniglia. Gusto morbido, caldo e avvolgente.

CHIANTI RISERVA DOCG - 28€

Sangiovese. Rubino intenso. Naso di amarena, spezie e tabacco. Gusto strutturato, tannino elegante, lunga persistenza.

BOLGHERI ROSSO

Tegoleto DOC - 32€

Blend bordolese. Rubino carico. Profumo elegante di frutti neri, pepe e macchia mediterranea. Gusto pieno, rotondo e persistente.

ALTRI ROSSI

SYRAH

-Terre Siciliane IGT - 20€

100% Syrah. Rosso porpora. Profumo speziato di pepe nero e frutti neri. Gusto caldo, morbido e speziato.

MERLOT

Veneto - 20€

100% Merlot. Rubino. Profumo di prugna e cioccolato. Gusto morbido, vellutato, zero tannino. Facilissimo da bere.

TAURASI

RISERVA DOCG - 30€

100% Aglianico. Rubino granato. Profumo complesso di frutti di bosco, tabacco e cuoio. Gusto potente, caldo e tannico.





Vini Bianchi

VINO DELLA CASA

SEVERA

Toscana Igt 16€

Trebbiano e Vermentino. Giallo paglierino. Profumo fresco di fiori bianchi e mela. Gusto leggero, fruttato e beverino.

TOSCANI

IL BALDO

Bianco Toscano IGT - INVIGNA - 20€

Toscana Bianco. Giallo paglierino. Profumo sapido e agrumato. Gusto secco, fresco e minerale. Il bianco toscano classico.

VERMENTINO Toscano

-Cantina di Pitigliano - 20€

100% Vermentino. Giallo paglierino. Profumo fresco di macchia mediterranea, agrumi e salvia. Gusto secco, sapido e minerale.

L'AGILE

Vermentino di Toscana IGT - INVIGNA - 22€

100% Vermentino. Giallo brillante. Profumo intenso di agrumi, salvia e salsedine. Gusto fresco, sapido e minerale.

CALAPPIANO

Chardonnay Toscana IGT - 22€

100% Chardonnay. Giallo dorato. Profumo di frutta gialla, ananas e burro. Gusto morbido, rotondo e avvolgente.

SISTER ULA

Toscana Bianco da Uve Appassite IGT - 24€

Uve appassite. Giallo ambrato. Profumo aromatico di miele, albicocca candita e frutta matura. Gusto dolce, morbido e aromatico.

ALTRI BIANCHI

IRPINIA FALANGHINA

Salsie DOC - 18€

100% Falanghina. Giallo paglierino. Profumo fresco di fiori bianchi e frutta. Gusto fresco, profumato e leggermente agrumato.

PASSERINA

Biologico - Marche IGT - 20€

100% Passerina. Bio. Giallo chiaro. Profumo agrumato di limone e pompelmo. Gusto leggero, fresco e beverino.

PINOT GRIGIO

Pra Della Luna - Friuli - 22€

100% Pinot Grigio. Giallo paglierino. Profumo pulito di mela verde e pera. Gusto secco, fresco e pulito.

CHARDONNAY DOC

Venezia - Ciari - 22€

100% Chardonnay. Giallo paglierino brillante. Profumo fresco di mela verde, pera e agrumi. Gusto secco, fresco e pulito, molto beverino.

TRAMINER

AROMATICO - Ciari - 24€

100% Traminer. Giallo dorato. Profumo super aromatico di rosa, litchi e frutta esotica. Gusto aromatico, morbido e profumato.

RIBOLLA GIALLA

Ciari - Friuli Venezia Giulia - 22€

100% Ribolla Gialla. Giallo paglierino. Profumo floreale e agrumato. Gusto fresco, sapido e leggermente aromatico.



Vini Rosati

TOSCANI

ROSATO IGT - 24 Euro

Toscana, Fattoria Calappiano - Sangiovese - Cerasuolo, ciliegia e melograno, secco e sapido

ALÈ AMMIRAGLIA ROSÉ

Frescobaldi - 28 Euro

Maremma Toscana IGT, Tenuta Ammiraglia - Syrah e Vermentino - Rosa pallido, agrumato, pesca bianca

ROSÉ

Spumante Extra Dry- 22 Euro

Rosato spumante - Extra Dry - Fragolina e lampone, fresco e fruttato

Le Bollicine

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Docg millesimato extra dry - cantina meolo - 25 Euro

Valdobbiadene, Veneto - 100% Glera - Elegante, intenso, floreale, armonioso e rotondo

CUVÉE

Extradry Ca'Venanzio 22 Euro

Veneto - 100% Glera - Morbido, fruttato, perlage fine e cremoso, etichetta oro

PROSECCO TREVISO DOC

Extradry Ca'Venanzio 20 Euro

Treviso, Veneto - 100% Glera - Fresco e beverino

CUVÉE MILLESIMATO

Extradry Musti Nobilis 22 Euro

Veneto - Millesimato - Aromatico, strutturato, finale sapido

PROSECCO DOC

Extradry Musti Nobilis 22 Euro

Prosecco DOC - Etichetta nera - Bollicina cremosa, secco e minerale

MOËT & CHANDON

ICE IMPÉRIAL DEMI-SEC - 95 Euro

Champagne AOC, Francia - Pinot Nero, Meunier, Chardonnay - Cremoso con note tropicali .





Per finire in dolcezza

Babà Napoletano*

Soffice impasto napoletano imbevuto al rum, tradizione pura
6 Euro

Babà* con panna e Nutella

Il nostro babà servito con panna montata e Nutella
7,50 Euro

Tartufo Bianco

Semifreddo al cuore morbido con granella di meringa e cioccolato bianco
6 Euro

Tartufo affogato al caffè

Tartufo bianco affogato in un caffè caldo espresso
7,50 Euro

Tartufo affogato con Amaro

Tartufo bianco affogato nel tuo amaro preferito
da 8 Euro

Soufflé al cioccolato*

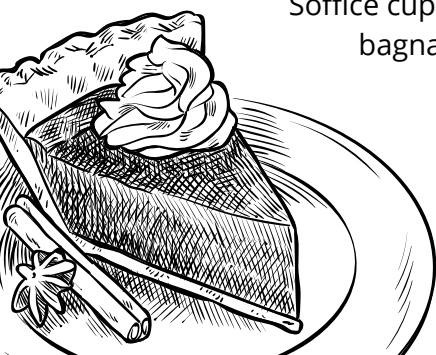
Tortino caldo dal cuore fondente e cremoso, servito appena sfornato
6 Euro

Soufflé al cioccolato con cuore di caramello*

Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido al caramello salato
7 Euro

Delizia al limone*

Soffice cupola di pan di Spagna con crema pasticcera al limone di Sorrento,
bagnata al limoncello e ricoperta da una glassa leggera al limone
7,50 Euro



Dolce del giorno

Disponibilità limitata
7 Euro



Le nostre bevande

LATTINA 33 cl - 2,50 Euro
Cocacola, Cocacola 0, Fanta, Lemon soda, Sprite, Thé Pesca, Thé Limone
Succo alla Pesca, Succo alla Pera
Redbull - 4 Euro
Acqua Piccola - 1,50 Euro
Acqua Grande - 2,50 Euro
Acqua Tonic - 4,00 Euro

Caffetteria

Caffè - 1,50 Euro
Macchiato - 2,00 Euro
Deca, Orzo, Ginseng - 2 Euro
Cappuccino - 2,80 Euro
Cappuccino Extra con topping cioccolato - 3,50 Euro
Thé Caldo - 4 Euro
Cioccolata Calda - 5 Euro
Cioccolata Calda con Panna - 6 Euro

Amari e distillati

DIGESTIVI - 4,50 Euro
Amaro alle erbe Analcolico / Limoncello Analcolico
Grappa, Grappa Barricata, Montenegro, Jagermeister, Averna, Ramazzotti, Amaro
Toscano, Amaro del Capo, Amaretto, Fernet Branca, Unicum, Bayles, Limoncello,
Meloncello

RUM - da 8 Euro
Don Papa Classic - vanigliato, agrumato, dolce e morbido
Don Papa Baroko - intenso, frutta secca, legno tostato
Don Papa Masskara - mielato, agrumi filippini, esotico
Don Papa Gayuma - affumicato, torbato, deciso
Don Papa Alon - invecchiato, caramello, avvolgente
Bum Bum - banana, cannella, cremoso
Bum Bum XO - 18 anni, legnoso, cioccolato e spezie
The Demon's Share 6 anni - vaniglia, caramello, frutta tropicale, morbido
The Demon's Share 9 anni - legno, uvetta, cacao, intenso e avvolgente

WHISKEY - da 8 Euro
Jack Daniel's Classic - vaniglia, caramello, classico americano
Jack Daniel's Honey - dolce, miele, morbido
Jack Daniel's Apple - fresco, mela verde, leggero
Teeling - irlandese, fruttato, leggermente speziato
Smokey Joe - Islay, Scozia - affumicato, torbato, note marine e agrumi, speziato
Arran - Isola di Arran, Scozia - fruttato, vaniglia, agrumi, miele, dolce e morbido



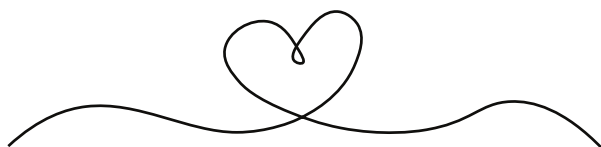


Cari Ospiti,
ogni piatto racconta una storia, ogni Brindisi è un
ricordo che nasce.
Se questa sera siamo riusciti a farvi sentire a casa
anche solo per un'istante, allora abbiamo Fatto il
nostro mestiere con il cuore.
Grazie per aver scelto Don Mimì, dove la tradizione
incontra il gusto, e l'ospitalità 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 Gratitude
La famiglia di Don Mimì



Si avvisa la gentile clientela che alcuni prodotti contrassegnati con asterisco (*) potrebbero essere surgelati
all'origine in alcuni periodi dell'anno, per garantirne la qualità e la disponibilità.
Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a
richiesta, dal personale in servizio.