



CUISINE ITALIENNE

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

+33 1 47 48 09 09

Privatisations et événements
direction@mimma.fr

Réservations mimma.fr



[mimma_restaurant](https://www.instagram.com/mimma_restaurant)

Fondateur MAXIME RIHOUE



VINS ROUGES



MIMMA

14CL | 25CL | BTL

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo, Miglianino DOC



7€ 13€ 29€

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

Lambrusco secco, medici ermete DOC



28€

28€

MARCHE

Colli Maceratsei, Collemara DOC



29€

PIEMONTE

Barbera Del Monferrato, la Chiarra DOC

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

Nebbiolo Langhe, Grasso Silvio DOC

Barbera d'Alba, Massolino DOC

Barolo, Grasso Silvio DOCG

Barolo, Massolino DOCG



33€

36€

39€

44€

72€

110€

PUGLIA

Primitivo, Paololeo IGP



32€

SICILIA

Syrah BIO, Colomba Bianca IGP

Nero D'Avola, Barone Sergio DOC

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC



6€ 11€ 26€

38€

56€

TOSCANA

Chianti, Castello Farnetella DOCG	8€	15€	34€
Rosso Di Montalcino, Campo Al Sassi DOC			46€
Chianti Classico, Felsina DOCG			54€
Nobile Di Montepulciano, Barbicaia DOCG			62€
Chianti Classico Riserva, Poggio Bonelli DOCG			78€
Brunello Di Montalcino, Silvio Nardi DOCG			82€

**VENETO**

Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC	8€	15€	39€
Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG			48€
Valpolicella Ripasso BIO, Fasoli Gino DOC			49€
Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG			77€

**UMBRIA**

Sportoletti, Assisi Rosso DOC			29€
-------------------------------	--	--	-----

**SARDEGNA**

Cannonau Tonaghe, Continini DOC			32€
---------------------------------	--	--	-----

**LES GRANDS VINS DE FRANCE**

BORDEAUX - Saint-Estephe, Château Tour De Marbuzet	76€
BORDEAUX - Saint-Julien, Talbot	92€
BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)	188€
BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)	216€
BOURGOGNE - Givri 1er Cru	58€
BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond	120€
BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Domaine Pansiot	140€
BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)	144€
RHONE - Châteauneuf Du Pape E.Guigual	112€

VINS BLANC



MIMMA

14CL | 25CL | BTL

CAMPANIA

Falanghina, Antico Castello DOP



32€

FRIULI

Pinot Grigio, Vignetti DOC

Ribolla Gialla, Modeano IGT



7€ 13€ 29€

34€

PIEMONTE

Gavi Di Gavi, La Chiara DOCG

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG



32€

42€

SICILIA

Grillo BIO, Colomba Bianca DOC



6€ 11€ 26€

TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Mont Mes, Castelfeder IGT

Pinot Grigio Supérieur, Castelfeder DOC



8€ 15€ 32€

44€

LES GRANDS VINS DE FRANCE



BOURGOGNE - Chablis, Dampt-Frères

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

LOIRE - Pouilly Fuissé - Domaine Carrette

LOIRE - Sancerre - Bonne Bouche

56€

168€

54€

64€

IGP : INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE

IGT : INDICATION GEOGRAPHIQUE TYPIQUE

DOC : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE

DOCG : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE ET GARANTIE

DOP : DENOMINATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

BIO : VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIE



VINS ROSES

14CL | 25CL | BTL

FRANCE 

IGP Méditerranée, Peyrassol BIO

6,5€ 12€ 29€

Côtes de Provence, Minuty Prestige

8€ 14€ 46€

Côtes de Provence, Minuty Prestige Magnum

96€

Côtes de Provence, Minuty Or

58€

CHAMPAGNE & PROSECCO

CHAMPAGNE 

Piper Heidsieck, Cuvée Brut

13€ 25€ 79€

Piper Heidsieck, Cuvée Rosé Sauvage

89€

Ruinart Brut

90€

Ruinart Blanc de Blancs

148€

Dom Pérignon Millésimé

280€

PROSECCO 

Prosecco, Extra Dry Nao Nis

8€ 15€ 29€

Prosecco, Perlino Extra Dry DOC

36€

Moscato d'Asti

32€





ANTIPASTI



MINI BRUSCHETTA 13

Mini tranches de pain toasté, tomates cerises confites / Mini slices of toasted bread, cherry tomatoes

FOCACCIA AL PESTO 14

Focaccia au pesto maison, grana padano, origan / Focaccia homemade pesto, grana padano, oregano

BURRATA "PUGLIESE" 16

Burrata des pouilles, tomates cerises / Puglia burrata, cherry tomatoes

MOZZARELLA FRITTA 16

Bâtonnets de mozzarella, sauce sweet chili / Mozzarella sticks, sweet chili sauce

STRACCIATELLA DI BURRATA 16

Coeur de burrata, tomates cerises confites / Hearth of burrata cherry tomatoes

PATATINE FRITTE AL TARTUFO 16

Frites maison, crème de truffe, Grana Padano / Homemade fries, truffle cream, grana padano

ARANCINI MOZZARELLA 16

Boules de risotto à la mozzarella, sauce tomate / Risotto balls with mozzarella, tomato sauce

FRITTO DI CALAMARI 16

Calamars frits, sauce tartare / Fried squids, tartar sauce

ANTIPASTI DI VERDURE 18

Assortiment de légumes frais marinés à l'huile d'olive / Our selection of vegetables marinated in olives oil

BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO 18

Burrata des pouilles à la truffe, tomates cerises / Puglia burrata with truffle, cherry tomatoes

ARANCINI AL TARTUFO 19

Boules de risotto à la truffe, sauce truffe, mozzarella / Truffle rice balls, truffle sauce, mozzarella

SPIANATA CALABRESE 12



MORTADELLA 12

JAMBON DE PARME 14

JAMBON A LA TRUFFE 16

CACCIO CAVALLO 12

GORGONZOLA 12

PLANCHA MIMMA GIGANTE 48 (4/pers)

Stracciatella, calamar frits, mozzarella, frita, jambon de Parme et de truffe, scamorza, arancini...
Stracciatella, fried squids, mozza sticks, parma ham, truffle ham, scamorza, arancini...



INSALATA

CAESAR 19

Suprême de poulet mariné, salade romaine, grana padano, tomates cerises, croutons dorés, sauce caesar
Marinated chicken breast, salad, grana padano, cherry tomatoes, croutons, caesar sauce

MIMMA 20

Tataki de saumon au sésame, mesclun, croutons, grana padano, tomates cerises
Sesame salmon tataki, salad, croutons, grana padano, cherry tomatoes

GIULIA 21

Mozzarella di Bufala, mesclun, artichauts marinés, tomates cerises, jambon de Parme ou thon
Buffalo mozzarella salad, marinated artichokes, cherry tomatoes, parma ham or tuna

AL TARTUFO 22

Jambon à la truffe, ricotta à la truffe, mesclun, tomates cerises confites, grana padano
Truffle ham, truffle ricotta, salad, confit cherry tomatoes, grana padano

L'AMORE

CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI 21

Pâtes farcies à la ricotta et épinards, sauce parmesan / Pasta stuffed with spinach, ricotta, parmesan sauce

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 22

Viande de boeuf mijotée, sauce tomate, béchamel / Beef simmered, tomato sauce, bechamel

TORTELLI A L'ARRABBIATA 23



Pâtes farcies aux poivrons et tomate, piments, sauce tomates, tomates cerises confites /
Pasta stuffed with peppers and tomatoes, spiced tomato sauce, confit cherry tomatoes

SUPPLÉMENTS

OLIVES NOIRES, ANCHOIS, OEUF, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CÂPRES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ROQUETTE 2.5€
BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKES, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET

MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, THON, GORGONZOLA 4€
BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA

BURRATA PUGLIESE, JAMBON DE PARME, JAMBON À LA TRUFFE, RICOTTA À LA TRUFFE 5€
BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA

BURRATA À LA TRUFFE 8€
BURRATA WITH TRUFFLE



PASTA

RIGATONI ALLA NORMA 19

Sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée / **Tomato sauce, fried eggplants, salted ricotta**

LINGUINE CACIO E PEPE 21

Sauce au fromage pecorino romano et poivre / **Cheese sauce pecorino and pepper**

FETTUCCINE PESTO ALLA GENOVESE 22

Pesto maison, pignons, amandes, Grana Padano / **Pesto, pine nut, almonds, grana padano**

LINGUINE ALLA BOLOGNESE 22

Viande de boeuf mijotée lentement, sauce tomate / **Beef simmered, tomato sauce**

RIGATONI ALLA CARBONARA 22

Guanciale affiné au poivre noir, jaune d'oeuf, pecorino / **Pork, black pepper, eggs yolk, pecorino**

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 26

Palourdes, tomates cerises, ail, persil / **Clams, cherry tomatoes, garlic, parsley**

FETTUCINE AL TARTUFO 28

Crème de truffe, lamelles de truffe, grana padano / **Truffle cream, truffle slice, grana padano**

SUPPLÉMENTS

OLIVES NOIRES, ANCHOIS, OEUF, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CÂPRES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ROQUETTE 2.5€
BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKE, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET

MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, THON, GORGONZOLA 4€
BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA

BURRATA PUGLIESE, JAMBON DE PARME, JAMBON À LA TRUFFE, RICOTTA À LA TRUFFE 5€
BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA

BURRATA À LA TRUFFE 8€
BURRATA WITH TRUFFLE

MENU BAMBINO 16 PETITE PIZZA MARGHERITA OU PASTA AL POMODORO+2 BOULES DE GLACE

PRIX NETS EN EUROS--TAXES ET SERVICE COMPRIS | CARTE DES ALLERGENES SUR DEMANDE



CARNE

PACINO BURGER 23

Pain brioché artisanal, boeuf haché, scamorza fumée, salade, sauce cocktails, oignons rouges
Brioche bread, ground beef, smoked scamorza, cocktail sauce, salade, red onions

SCALOPPINA ALLA MILANESE 24

Escalope de poulet délicatement panée à la milanaise / Delicately breaded chicken cutlet milanese style

SCALOPPINA AL TARTUFO 28

Escalope de poulet à la crème de truffe / Chicken cutlet with truffle cream

ENTRECÔTE AL PEPE NERO 32

Notre fameuse entrecôte à la sauce au poivre noir / Our famous entrecôte with black pepper sauce

CÔTE DE BOEUF DE GALICE (1KG) 96

Pièce d'exception, sélectionnée avec soin pour son goût incomparable / Exceptional cut, Galician ribeye steak

CRUDO

CARPACCIO DE BOEUF 19 / 26

Boeuf, roquette, tomates cerises, grana padano / Beef, rocket, salad, cherry tomatoes, grana padano

Supplément : Stracciatella 4€ / Burrata Pugliese 5€ / Burrata à la truffe 8€

PESCE

SALMONE 24

Saumon à la plancha, huile d'olive extra vierge / Grilled salmon, extra virgin olive oil

VONGOLE 26

Sauté de palourdes, tomates cerises, ail et persil / Sauteed clams, cherry tomatoes, garlic and parsley

BRANZINO 28

Filet de bar à la plancha, huile d'olive extra vierge / Grilled sea bass fillet, extra virgin olive oil

Une garniture au choix, supplément 5,90€ (frites maison, salade, légumes à l'italienne, pâtes sauce tomate basilic)
A garnish of your choix, supplement 5,90€ (french fries, salad, grilled vegetables, tomato sauce pasta basil)



PIZZAS CLASSIQUES



MARGHERITA | Sauce tomate, fior di latte, grana padano, basilic 15
Tomato sauce, fior di latte, grana padano, basil

CALZONE | Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, grana padano 17
Tomato sauce, fior di latte, ham, grana padano

NAPOLI | Sauce tomate, fior di latte, anchois, câpres, origan 18
Tomato sauce, fior di latte, anchovies, capers, oregano

BURRATINA | Sauce tomate, burrata pugliese, tomates cerises, basilic 18
Tomato sauce, puglia burrata, cherry tomatoes, basil

REGINA | Sauce tomate, fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc, persillade, grana padano 18
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, ham, chopped parsley, grana padano

4 FORMAGGI | Fior di latte, ricotta, gorgonzola, caciocavallo 19

TONNO | Fior di latte, oignons rouges, thon, persillade, tomates cerises 19
Fior di latte, reds onions, tuna, chopped parsley, cherry tomatoes

VEGETARIANA | Sauce tomate, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts 19
Tomato sauce, fior di latte, eggplants, zucchinis, red peppers, artichokes

DIAVOLA | Sauce tomate, fior di latte, spianata calabraise, nduja calabraise 19
Tomato sauce, fior di latte, spicy salami from calabria, nduja

PARMA | Sauce tomate, fior di latte, jambon de Parme, grana padano 20
Tomato sauce, fior di latte, Parma ham, grana padano

PIZZAS GOURMETS

FRANCESCA | Fior di latte, mortadella, stracciatella di burrata, pistache, scamorza fumée 23
Fior di latte, mortadelle, stracciatella of burrata, pistachio, smoked scamorza

ANDREA | Fior di latte, ricotta, saumon frais, olives noires, persillade 24
Fior di latte, ricotta, fresh salmon, black olives, chopped parsley

FRANCO | Fior di latte, scamorza fumée, ricotta à la truffe, jambon blanc à la truffe, grana padano 25
Fior di latte, smoked scamorza, truffle ricotta, truffle ham, grana padano

ROBERTO | Fior di latte, burrata à la truffe, crème de truffe, champignons de Paris, roquette 25
Fior di latte, burrata with truffle, truffle cream, mushrooms, rocket

SUPPLÉMENTS

OLIVES NOIRES, ANCHOIS, OEUF, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CÂPRES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ROQUETTE 2.5€
BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKES, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET

MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, THON, GORGONZOLA 4€
BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA

BURRATA PUGLIESE, JAMBON DE PARME, JAMBON À LA TRUFFE, RICOTTA À LA TRUFFE 5€
BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA

BURRATA À LA TRUFFE 8€
BURRATA WITH TRUFFLE



DOLCE

CAFE GOURMAND 9,5

(supplément 2 € thé ou café crème)

TIRAMISU MIMMA 10

PANNA COTTA COULIS FRUIT DE LA PASSION 10

Panna cotta passion fruit coulis

CRÈME BRÛLÉE DELLA NONNA 10

CHEESECAKE AU CITRON, EMULSION DE MANGUE 10

Cheesecake lemon, mango emulsion

PIZZA NUTELLA 12

MOELLEUX AU CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ 10

Soft centred chocolate, homemade salted caramel sauce

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS, GLACE COCO 12

Fresh pineapple carpaccio, coconut ice cream

GLACE ARTISANALE (4 € boule)

Artisanal ice- cream

(VANILLE, CAFÉ, RHUM RAISIN, CHOCOLAT, COCO, PISTACHE, CARAMEL BEURRE SALÉ)

(VANILLA, COFFEE, RUM RAISIN, CHOCOLATE, COCONUT, PISTACHIO, SALTED BUTTER CARAMEL)

SORBET ARTISANALE (4 € boule)

Artisanal sorbet

(FRAISE, CITRON VERT, MANGUE, CASSIS)

(STRAWBERRY, LIME, MANGO, BLACKCURRANT)

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ILLY&DECA 2,90 | CAFÉ NOISETTE 3 | CAFÉ CRÈME 4,90 | THÉ OU INFUSION 5,90 | CAPPUCINO 6,90
CHOCOLAT CHAUD 5,90 | CHOCOLAT VIENNOIS 6,90



SOFT

JUS (ORANGE / POMME / TOMATE / CITRON VERT / ABRICOT / MANGUE / CRANBERRY) 6
COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA PECHE 5.90
LA FRENCH: GINGER BEER / TONIC WATER / PAMPLEMOUSSE / FRANCH AGRUMES 5.90
REDBULL 6

EAUX

SAN BENEDETTO PLATE / GAZEUSE (50 CL) 5.50
SAN BENEDETTO PLATE / GAZEUSE (100 CL) 8.50
PERRIER (33 CL) 5.50

BIERES

PERONI PRESSION (25 CL) 5,50 / PERONI PRESSION (50 CL) 9
MEANTIME IPA PRESSION (25 CL) 6 / MEANTIME IPA PRESSION (50 CL) 9.50
CORONA PRESSION (25 CL) 6 / CORONA PRESSION (50 CL) 9.50
GRIMBERGEN BTL 7 / COLOMBIA BTL 7

APERITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE PIPER 13 / KIR 6.50 / COUPE PROSECCO 8 / RICARD 5.50
MARTINI ROUGE 7 / MARTINI BLANC 7 / KIR ROYAL 13

ALCOOLS

RHUM PAMPERO 10 / DIPLOMATICO 13 / ZACAPA 19

WHISKY JB 10 / JACK DANIEL'S 13 / CARDHU 16
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 18

GIN GORDON'S 10 / TANQUERAY 13 / HENDRICK'S 14 / THE BOTANIST 16

VODKA SMIRNOFF 9 / BELVEDERE 16

TEQUILA JOSÉ CUERVO 9 / PATRON XO CAFÉ 14 / PATRON XO 16

DIGESTIFS

LIMONCELLO 8.50 / GRAPPA 8.50 / SAMBUCA 8.50 / JÄGERMEISTER 8.50
AMARETTO 8.50 / BAILEYS 8.50 / MARSALA 8.50 / GET 27 8.50 / GET 31 8.50
IRISH COFFEE 12 / HENNESY VS 12 / HENNESY XO 36

ALCOOLS 4CL / DIGESTIFS 4 CL / COUPE CHAMPAGNE ET PROSECO 12 CL / MARTINI 6CL
SOFT NON INCLUS | L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ A CONSOMMER AVEC MODERATION



COCKTAILS



THE MIMMA 12

GIN GORDON'S, SIROP DE MURE, FRUITS ROUGES, LIMONADE

PORN STAR ALESSANDRO MARTINI 12

LIQUEUR DE PASSION, SMORNOFF, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE VANILLE, PROSECCO, FRUIT DE LA PASSION

SPRITZ SAINT-GERMAIN 12

LIQUEUR SAINT-GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE

APEROL SPRITZ 11

APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE

MARTINI SPRITZ 11

MARTINI BLANC, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON VERT, FEUILLE DE MENTHE, ORANGE

BELLINI SPRITZ 10

PROSECCO, PURÉE DE PASSION

MOJITO 10

PAMPERO, MENTHE, CITRON VERT, CASSONADE, EAU GAZEUSE

RED FRUIT MOJITO 11

PAMPERO, MENTHE, CASSONADE, CITRON VERT, COULIS FRUITS ROUGES, SODA

LIMONCELLO SPRITZ 10

LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE

ESPRESSO MARTINI 11

SMIRNOFF, KALUA, SIROP DE SUCRE, CAFÉ

NEGRONI 12

CAMPARI, MARTINI ROUGE, GIN

PUNCH MAISON 11

ROM AMBRE, JUS D'ORANGE, MANGUE, ABRICOT, FRUITS FRAIS, CANNELLE

COSMOPOLITAN 11

SMIRNOFF, JUS DE CITRON, TRIPLE SEC, SIROP DE SUCRE, CRANBERRY

WHISKY SOUR 12

WHISKY BOURBON, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, BLANC D'OEUF

MARGARITA 11

TEQUILA JOSE CUERVO, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE

MOSCOW MULE 11

SMIRNOFF, GINGER BEER, CITRON, ANGOSTURA BITTER

CUBA LIBRE 11

RHUM PAMPERO, COCA COLA, CITRON VERT

CAIPIRINHA 11

CACHACA, CITRON VERT, CASSONADE

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 8

MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, LIMONADE

GRAZIELLA 9

JUS D'ABRICOT, JUS DE MANGUE, JUS D'ORANGE, PURÉE DE PASSION

MARC ANTHONY 9

JUS DE POMME, JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE PASSION, GINGER BEER

EL RIO 8

JUS D'ORANGE, LIMONADE, GRENADINE, CITRON VERT

HAPPY HOUR | 16H 21H

LUNDI AU VENDREDI

SUR UNE SÉLECTION DE COCKTAILS ET DE BIÈRES