



MÌMÌ Ò GIARDINIELLO



CUCINA FATTA COME SI DEVE



dal 1955



MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
RESTAURANT
DAL 1955

MENÙ

Antipasti di Mare

INSALATA DI POLPO, SEDANO CROCCANTE E AGRUMI

Polpo tenero, sedano croccante,
olio extravergine e nota agrumata.

*(Octopus salad with crunchy celery,
extra virgin olive oil and citrus notes)*

..... € 18,00

GAMBERO ROSSO MANDORLATO IN SALSA MOJITO

Gambero rosso croccante in crosta di mandorle
con salsa fresca al lime e menta.

*(Almond-crusted red prawn
with mojito sauce – crispy prawn
with lime and mint flavors)*

..... € 16,00

ALICI DEL CANTABRICO, PANE CROCCANTE E BURRO AL LIMONE

Alici pregiate servite con pane tostato
e burro montato al limone.

*(Cantabrian anchovies
with crispy bread and lemon butter)*

..... € 16,00

BACCALÀ IN CROSTA DI CORN FLAKES E SCAROLA RIPASSATA

Filetto di baccalà croccante
con scarola saltata alla napoletana.

*(Cornflake-crusted cod
with sautéed escarole)*

..... € 14,00

SEPPIA SCOTTATA, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E LIMONE

Seppia tenera con zucchine marinate,
aceto e menta.

(Seared cuttlefish with marinated zucchini and lemon) € 14,00

FRISELLA, TARTARE DI TONNO, POMODORINI ED ERBE

Pane croccante con tartare di tonno fresco,
pomodorini e profumi mediterranei.

*(Frisella with tuna tartare,
cherry tomatoes and Mediterranean herbs)*

..... € 14,00





MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
RESTAURANT
DAL 1955

MENÙ

Antipasti di Terra

L'ARTE DEL TAGLIO

Selezione di salumi e formaggi del territorio,
servita con bruschette ai pomodorini ciliegini
e olio extravergine.

*(Selection of local cured meats and cheeses
served with cherry tomato bruschetta
and extra virgin olive oil)*

..... € 20,00

CUOR DI CARCIOFO INDORATO

Cuore di carciofo indorato e fritto,
croccante fuori e tenero dentro.

*(Breaded and fried artichoke heart –
crispy outside and tender inside)*

..... € 10,00

FIORE DI ZUCCA RIPIENO

Fiore di zucca in pastella, ripieno di ricotta e salame.

*(Zucchini flower in light batter,
stuffed with ricotta cheese and salami)*

..... € 6,00

TRIO DELLE MERAVIGLIE

Tre frittatine di pasta: Carbonara, Nerano e Genovese.

*(Trio of pasta frittatas:
Carbonara, Nerano and Genovese)*

..... € 12,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane fritte, salsa di pomodoro,
mozzarella e parmigiano, cotta al forno.

*(Eggplant parmigiana – fried eggplant
with tomato sauce, mozzarella and parmesan, baked)*

..... € 8,00

CROCCHÉ DI PATATE

Crocché di patate fritti, dorati e dal
cuore morbido e filante.

*(Potato croquettes – crispy on the outside,
soft and cheesy inside)*

..... € 5,00





MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
RESTAURANT
DAL 1955

MENÙ

Primi Piatti

PASTA E PATATE DI MIMÌ

Pasta mista, patate, provola affumicata e Parmigiano,
mantecata secondo la tradizione napoletana.

*(Mixed pasta with potatoes, smoked provola cheese
and Parmigiano, creamy Neapolitan style)*

..... € 12,00

LA GENOVESE DI MIMÌ

Candela spezzata con cipolla ramata
e manzo cotto lentamente secondo tradizione.

*(Traditional Neapolitan candle pasta
with slow-cooked beef and caramelized onions)*

..... € 13,00

LA LARDIATA NAPOLETANA

Ziti spezzati con pomodoro, lardo,
pecorino e basilico fresco.

*(Broken ziti pasta with tomato sauce,
cured pork lard, pecorino cheese and fresh basil)*

..... € 13,00

CARBONARA NAPOLETANA

Spaghettone quadrato, guanciale croccante,
pecorino e tuorlo.

*(Square spaghetti with crispy guanciale,
pecorino cheese and egg yolk cream)*

..... € 14,00

NERANO E GAMBERO ROSSO

Linguine con crema di zucchine, tartare di gambero rosso,
chips di zucchine e Provolone del Monaco.

*(Linguine with zucchini cream, red prawn tartare,
crispy zucchini and Provolone del Monaco cheese)*

..... € 18,00

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI

Vongole veraci, aglio, olio extravergine d'oliva
e prezzemolo fresco.

*(Spaghetti with fresh clams,
garlic, extra virgin olive oil and parsley)*

..... € 18,00

Fuori Menù

(secondo disponibilità giornaliera)

Risotto all'ossobuco

Fusilli salsiccia e fior di latte

Linguine asparagi, guanciale e romano





MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
RESTAURANT
DAL 1955

MENÙ

Secondi di Terra

- ◆ **TAGLIATA DI MANZO**
Tagliata di manzo servita con misticanza, pomodorini, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico.
(Sliced beef steak with mixed salad, cherry tomatoes, parmesan flakes and balsamic reduction) € 20,00
- ◆ **COTOLETTA DI MAIALINO NERO**
Cotoletta con osso dorata e croccante, preparata secondo tradizione.
(Breaded black pork chop with bone, crispy and golden) € 16,00
- ◆ **HAMBURGER DI CHIANINA**
Hamburger di Chianina cotto alla brace, servito con contorno del giorno.
(Grilled Chianina beef burger served with seasonal side dish) € 14,00
- ◆ **COSTATA DI SCOTTONA**
Selezione premium cotta alla brace secondo disponibilità.
(Premium grilled beef rib steak) € 5,50 l'etto

I SAPORI DEL RAGÙ

- ◆ **POLPETTA AL RAGÙ**
Polpetta di manzo cotta lentamente nel ragù napoletano della tradizione.
(Beef meatball slowly cooked in traditional Neapolitan ragù) € 7,00
- ◆ **BRACIOLA AL RAGÙ**
Involtino di manzo farcito e cotto lentamente nel ragù napoletano.
(Stuffed beef roll slowly braised in traditional Neapolitan ragù) € 7,00
- ◆ **POLPETTA E BRACIOLA**
La degustazione completa dei sapori del ragù napoletano.
(A complete tasting of traditional Neapolitan ragù specialties) € 12,00





MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
RESTAURANT
DAL 1955

MENÙ

Secondi di Mare

◆ TATAKI DI TONNO

Tonno scottato, sesamo tostato e salsa dello chef.

(Seared tuna tataki with toasted sesame and chef's sauce) € 18,00

◆ TRIS DEL MARE ALLA BRACE

Pesce spada, calamaro e gambero cotti alla brace.

(Grilled seafood trio: swordfish, squid and prawn) € 25,00

◆ FRITTURA DEL GOLFO

Calamari e gamberi dorati e croccanti.

(Crispy fried squid and prawns) € 18,00

◆ PESCATO DEL GIORNO

Selezione locale secondo disponibilità del mercato.

(Catch of the day according to market availability) € 6,00 l'etto



◆ DAL NOSTRO MARE ◆

Le nostre proposte seguono la disponibilità del pescato e la stagionalità del mercato.

(Our seafood selection follows daily catch availability and seasonality.)





MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
RESTAURANT
DAL 1955

MENÙ

Il Baccalà di Mimì

◆ BACCALÀ FRITTO

Dorato e croccante secondo tradizione napoletana.

(Traditional Neapolitan fried cod)

..... € 10,00

◆ BACCALÀ MANDORLATO

Filetto di baccalà con crosta di mandorle
e cipolla di Tropea caramellata.

(Almond-crusted cod with caramelized Tropea onion)

..... € 14,00

◆ BACCALÀ ALLA SCAPECE

Servito con zucchine marinate alla napoletana.

(Cod with traditional marinated zucchini)

..... € 14,00

◆ BACCALÀ IN CASSUOLA

Preparato secondo la ricetta tradizionale della casa.

(Traditional cod casserole)

..... € 14,00



◆ LA NOSTRA SPECIALITÀ ◆

Da sempre uno dei simboli della cucina di Mimì Ò Giardiniello.

(One of the signature specialties of Mimì Ò Giardiniello.)





MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
DAL 1955

M E N U

Contorni

- ◆ FRIARIELLI NAPOLETANI
Saltati secondo tradizione.
(Traditional sautéed Neapolitan broccoli rabe) € 5,00
- ◆ PEPERONI IN PADELLA
Peperoni saltati con olio extravergine.
(Pan-fried sweet peppers) € 5,00
- ◆ INSALATA MISTA
Selezione di insalata fresca di stagione.
(Mixed seasonal salad) € 5,00
- ◆ MELANZANE A FUNGHETTO
Melanzane saltate al pomodoro.
(Traditional sautéed eggplant) € 5,00
- ◆ PATATE FRITTE
Dorate e croccanti.
(Crispy French fries) € 5,00
- ◆ VERDURE GRIGLIATE
Selezione di ortaggi alla brace.
(Grilled seasonal vegetables) € 6,00
- ◆ PARMIGIANA DI MELANZANE
Melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella e parmigiano,
cotta al forno. € 10,00
(Traditional baked eggplant parmigiana)

CONTORNI DELLA TRADIZIONE

Le nostre preparazioni seguono la stagionalità
e la cucina napoletana di famiglia.

*(Our side dishes follow seasonal availability
and traditional Neapolitan family recipes.)*





MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
DAL 1955

APERITIVI & COCKTAIL

GIARDINIELLO SPRITZ

Prosecco, limoncello, soda e scorza di limone.

(Prosecco, limoncello, soda and lemon zest)

..... € 10,00



HUGO SPRITZ

Prosecco, sambuco, soda e menta fresca.

(Prosecco, elderflower syrup, soda and fresh mint)

..... € 10,00



CAMPARI SPRITZ

Prosecco, Campari, soda e fetta d'arancia.

(Prosecco, Campari, soda and orange slice)

..... € 10,00



DONNA NINÙ ROYAL

Frizzante della casa e liquore ai frutti rossi.

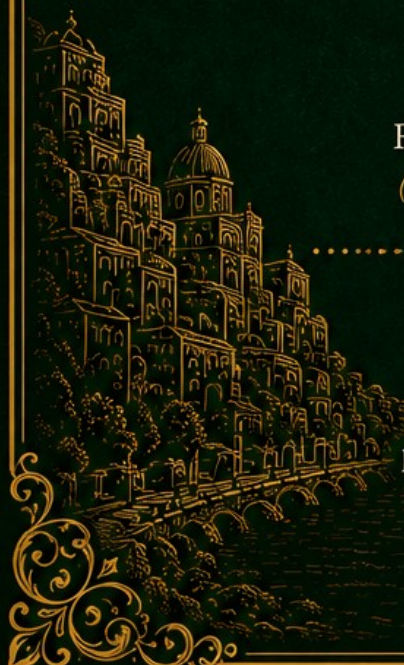
(House sparkling wine and red berry liqueur)

..... € 10,00

L'APERITIVO DI MIMÌ

Preparati con ingredienti selezionati
per accompagnare i sapori della nostra cucina.

*(Prepared with selected ingredients
to accompany the flavors of our cuisine.)*





MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
DAL 1955

Carta dei Vini & Bevande

◆ DONNA NINÙ ROSSO

Blend di Piedirosso, Aglianico,
Beneventano e Montepulciano.

(House red wine blend)

..... € 10,00

◆ DONNA NINÙ BIANCO

Blend di Falanghina, Coda di Volpe
e Beneventana.

(House white wine blend)

..... € 10,00

◆ MIMÌ Ò GIARDINIELLO FRIZZANTE

Bianco o Rosso.

(House sparkling wine – white or red)

..... € 10,00

ACQUE

Acqua Naturale

(Still mineral water)

..... € 3,00

Acqua Frizzante

(Sparkling mineral water)

..... € 3,00

BIBITE

Coca-Cola 1L

(Coca-Cola 1L bottle)

..... € 4,00

SELEZIONE DELLA CASA

I nostri vini accompagnano
la cucina tradizionale di
Mimì Ò Giardiniello dal 1955.





MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
DAL 1955

DESSERT

TIRAMISÙ DELLA CASA € 6,00
Crema al mascarpone, caffè e cacao.

DELIZIA AL LIMONE € 6,00
Il grande classico della Costiera.

BABÀ AL RUM € 6,00
Tradizione napoletana.

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO € 6,00
Con salsa ai frutti di bosco.

CAPRESE AL CIOCCOLATO € 6,00
Mandorle e cioccolato fondente.

CROSTATA AL LIMONE BABBAIOLA € 6,00
Fresca e profumata.

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO € 6,00
Con cuore fondente.

CASSATINA SICILIANA € 6,00
Ricotta e tradizione.

COPPA SPAGNOLA € 6,00
Gelato, panna e amarena.

COPPA CAFFÈ € 6,00
Gelato al caffè e panna.

MANDORLATO KINDER € 7,00
Crema al latte e cioccolato.

MANDORLATO ALL'AMARENA € 7,00
Mandorle e amarene.





MIMÌ Ò
GIARDINIELLO
DAL 1955

Allergeni & Menu Digitale

INFORMAZIONI ALLERGENI

In ottemperanza al Regolamento (UE) 1169/2011 si informa la gentile clientela che le preparazioni possono contenere tracce dei seguenti allergeni:

- ◆ Cereali contenenti glutine
- ◆ Crostacei e derivati
- ◆ Uova e derivati
- ◆ Pesce e derivati
- ◆ Arachidi e derivati
- ◆ Soia e derivati
- ◆ Latte e derivati (lattosio)
- ◆ Frutta a guscio
- ◆ Sedano e derivati
- ◆ Senape e derivati
- ◆ Semi di sesamo
- ◆ Anidride solforosa e solfiti
- ◆ Lupini e derivati
- ◆ Molluschi e derivati

ALLERGEN INFORMATION

Our dishes may contain traces of:

- ◆ Gluten
- ◆ Crustaceans
- ◆ Eggs
- ◆ Fish
- ◆ Peanuts
- ◆ Soy
- ◆ Milk and lactose
- ◆ Tree nuts
- ◆ Celery
- ◆ Mustard
- ◆ Sesame seeds
- ◆ Sulphites
- ◆ Lupins
- ◆ Molluscs

SCANSIONA IL MENU DIGITALE

Scansiona il QR Code per:

-  Consultare il menu completo
-  Prenotare un tavolo
-  Visualizzare foto e aggiornamenti
-  Scoprire le specialità di Mimì Ò Giardiniello



Scan the QR Code to:

- ✓ View our digital menu
- ✓ Book a table
- ✓ See photos and updates
- ✓ Discover our specialties

Mimì Ò Giardiniello Restaurant

Dal 1955

mimiogiardiniello.eatbu.com

