LA SERA
THE NIGHT

L'ARANCINA DI FILIPPO 9,00 €
Riso Gallo Carnaroli Gran Riserva, il ragù di carne tagliata a punta di coltello, il Ragusano DOP e lo zafferano

Fried CarnaroliGran Riserva rice-ball, filled with meat ragout, Ragusano DOP cheese and saffron - by Filippo La Mantia

FOCACCIA TRADIZIONALE AL PADELLINO 6,00 €
Con scarola, pomodoro ciliegino, tuma, alici
Focaccia with tuma cheese, cherry tomatoes, escarole and anchovies

FOCACCIA TRADIZIONALE MULTICEREALE AL PADELLINO 8,00 €
Con scarola, pomodoro ciliegino, tuma, alici
Multigrain focaccia with tuma cheese, cherry tomatoes, escarole and anchovies

FOCACCIA D'AUTUNNO MULTICEREALI 10,00 €
Con crema di zucca, gorgonzola dop e pancetta al rosmarino.
Focaccia with pumpkin cream, DOP gorgonzola, and rosemary-infused pancetta.

FOCACCIA MULTICEREALI DOPPIO CRUNCH 12,00 €
Con mortadella, robiola, pesto e granella di pistacchio
Multigrain pan-fried focaccia with mortadella, robiola cheese, and pistachio pesto

IL TAGLIERE CON I SALUMI E I FORMAGGI DEI NEBRODI - *(1 persona)* 15,00 €
Selezioni di salumi nazionali e formaggi dei Nebrodi con marmellata
Selection of national cold cuts and cheeses from the Nebrodi Mountains area, served with jam

IL TAGLIERE MDO FANTASIA DELLO CHEF - *(2 persone)* 22,00 €
The MDO chef's selection board – (for 2)

LA SERA
THE NIGHT

LA CACIO E PEPE MDO 12,00 €

Tonnarelli freschi, pecorino romano Dop, pepe nero bourbon del Madacascar

Fresh tonnarelli pasta with Pecorino Romano DOP and Madagascar Bourbon black pepper

IL ROAST BEEF CON SONGINO, POMODORINI E MAIONESE ALLA SENAPE DI DIJON 14,00 €

Roast beef with lamb's lettuce, cherry tomatoes, and Dijon mustard mayonnaise

LA TAGLIATA DI ANGUS CON PATATE ARROSTO E MAIONESE ALLA SENAPE DI DIJON E MIELE 26,00 €

The Angus tagliata with roasted potatoes and Dijon mustard & honey mayonnaise

SALADS & SANDWICHES

INSALATA D'AUTUNNO 11,00 €

Spinacino fresco, gorgonzola dolce, gherigli di noci, mela verde e aceto balsamico invecchiato

Fresh baby spinach, sweet gorgonzola, walnut kernels, green apple and aged balsamic vinegar

NIZZARDA 15,00 €

Lattuga, pomodoro ciliegino, uovo sodo, alici, olive taggiasche, cipolla rossa caramellata, fagiolini al vapore, tonno sott'olio

Lettuce, cherry tomatoes, hard-boiled egg, anchovies, Taggiasca olives, caramelized red onion, steamed green beans, tuna in oil

SALMON TOAST 16,00 €

Pancarrè artigianale ai cereali, salmone marinato ◊, rucola e spalmabile

Whole grain sandwich bread, marinated salmon◊, arugula, and spreadable cheese

CLUB SANDWICH 16,00 €

Pancarrè bianco artigianale, maionese, lattuga, pomodoro, pollo ruspante, pancetta croccante, edamer e uovo al tegamino, patatine

White sandwich bread, mayonnaise, lettuce, tomato, free-range chicken, crispy bacon, Edam cheese, and fried egg, served with fries

NEW YORK CHEESE BURGER CON PATATE RUSTICHE 16,00 €

Bun artigianale, hamburger di scottona, cheddar, bacon, salsa MDO

Artisanal bun with scottona beef burger, cheddar, bacon, and MDO sauce, served with potatoes

LA SERA
THE NIGHT

I DESSERT

I DESSERT DELLO CHEF

TARTELLETTA CON CREMA AL LEMON CURD E MERINGA SVIZZERA 6,00 €
Tartlet with lemon curd cream and swiss meringue

LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA

IL CANNOLO BIANCO 3,50 €
Sicilian cannolo

IL CANNOLO BIANCO SCOMPOSTO 4,00 €
Broken down Sicilian cannolo

IL BABÀ CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE O FRUTTI DI BOSCO 5,80 €
Babà with chantilly cream and wild strawberries or berries

IL BIANCO E NERO 5,80 €
Profiteroles filled whipped cream and covered with chocolate cream

LA CHEESECAKE 5,80 €

IL TIRAMISÙ 5,50 €

LA CASSATINA SICILIANA 6,00€

LA SETTEVELI 6,80 €

LA CROSTATINA CHANTILLY ARANCIA E FRAGOLINE O FRUTTI DI BOSCO 7,20 €
Chantilly orange and wild strawberries or berries tartlet

LA SERA

THE NIGHT

LE MONOPORZIONI DI GELATO

IL CONETTO GLASSATO 2,00 €

bacio, fragola, gianduja, moka, nocciola, pistacchio

Small glazed ice-cream - bacio, gianduja, hazelnut, moka, pistacho, strawberry)

IL GIANDUIOTTO 4,20 €

IL SEMIFREDDO 4,50 €

con copertura di cioccolato caldo su richiesta

Parfait (flavours: coffee, gianduja or almond) with hot chocolate topping on demand

L'AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO 5,50 €

Fiordilatte ice cream with one espresso

IL QUARTO DI SCHIUMONE 5,50 €

Fragola, gianduja o nocciola

A quarter of "Schiumone" (flavours: strawberry, gianduja or hazelnut)

IL TARTUFO NERO CON CANDITI O MANDORLE 5,50 €

Black Truffle (gianduja ice cream with Strega liqueur ice cream and candied fruit or praline almonds)

IL BACIO MDO 5,70 €

IL TRANCIO DI GELATO MDO 6,00 €

Gianduja, nocciola e crunch di pistacchio

MDO Ice cream slice (gianduja, hazelnut and pistachio crunch)

IL TRANCIO DI GELATO MOKA 6,00 €

Cioccolato 72% con scaglie di caffè

MOKA Ice cream slice (dark chocolate 72% with Arabica coffee flakes)

IL BUNKER 7,50 €

Bunker (cocoa bisque, gianduja and pistachio parfait, pistachio crunch and chocolate coating)

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo - *Service included in the price*

◊ Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di sala
For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation, which will be provided by the staff on request

◊ I nostri prodotti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, arachidi.
Our dishes may contain the following allergenic substances:cereals containing gluten, eggs, soya, milk, nuts, peanuts

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco alcuni prodotti potranno essere congelati o surgelati all'origine
I*f fresh products are not available, some may be frozen or deep-frozen at origin*

ALLERGENE	DESCRIZIONE
Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3