

LA SERA THE NIGHT

IL NOSTRO APERITIVO

OUR APERITIF

L'ARANCINA DI FILIPPO 1, 3, 7, 9, 12

9,00 €

Riso Gallo Carnaroli Gran Riserva, il ragù di carne tagliata a punta di coltello, il Ragusano DOP e lo zafferano

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

IL TAGLIERE CON I SALUMI E I FORMAGGI DEI NEBRODI - (1 persona) 1, 7

16,00 €

Selezioni di salumi nazionali e formaggi Siciliani con marmellata e focaccia calda

Selection of national cold cuts and Sicilian cheeses, served with jam and focaccia

IL TAGLIERE MDO FANTASIA DELLO CHEF - (2 persone) 1, 3, 4, 7, 11

25,00 €

The MDO chef's selection board - (for 2)

I QUADROTTI DI TUMA FRITTA CON MIELE E ZEST DI ARANCIA 1, 7

10,00 €

Crispy fried tuma cheese squares with honey and orange zest

LE CHICCHE DI SCOTTONA CON FONDUTA DI CACIO E PEPE 1, 3, 7

12,00 €

Scottona beef gnocchi with Cacio e Pepe fondue

LA SERA THE NIGHT

PRIMI E SECONDI

MAIN COURSE

IL PRIMO DEL GIORNO

Pasta of the day

**LA MAXI POLPETTA ALLA GRIGLIA SERVITO CON FRENZY FRIES E MAIONESE ALLA
SENAPE DI DIJON E MIELE** 1, 7, 10 13,00 €

Grilled maxi meatball served with crispy Frenzy Fries, accompanied by Dijon mustard and honey mayonnaise.

**IL ROAST BEEF ALL'INGLESE CON RUCOLA, POMODORINI E MAIONESE
ALLA SENAPE DI DIJON** 3, 7, 10 15,00 €

Roast beef English style with rocket, cherry tomatoes, and Dijon mustard mayonnaise

**LA TAGLIATA DI SCOTTONA CON PATATE RUSTICHE AL FORNO E MAIONESE ALLA
SENAPE DI DIJON E MIELE** 3, 10 28,00 €

Scottona beef tagliata with rustic oven-roasted potatoes, Dijon mustard & honey mayonnaise

LA SERA THE NIGHT

I PANINI

BUN / SANDWICH

NEW YORK CHEESEBURGER 1, 3, 7, 10, 11, 12 18,00 €

Bun artigianale, Hamburger di scottona, insalata iceberg, salsa mdo, cheddar, bacon croccante servito con french fries

Artisanal bun with a Scottona beef burger, iceberg lettuce, MDO signature sauce, cheddar cheese, and crispy bacon, served with French fries

SALMON TOAST 1, 3, 7 16,00 €

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

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

CLUB SANDWICH 1, 4, 7 16,00 €

Pancarrè bianco artigianale, maionese, lattuga, pomodoro cuore di bue, pollo ruspante, pancetta croccante, uovo e formaggio groviera, servito con patatine

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

LE FOCACCE AL PADELLINO

SKILLET FOCACCIAS

TRADIZIONALE 1, 4, 7 7,00 €

Scarola, pomodorini, Tuma fresca ,alici sott'olio e pepe nero

Scarole, cherry tomatoes, fresh Tuma cheese, anchovies in oil, black pepper

TRADIZIONALE AI MULTICEREALI 1, 4, 7, 11 8,00 €

Scarola, pomodorini, Tuma fresca ,alici sott'olio e pepe nero

Multigrain focaccia with escarole, cherry tomatoes, fresh Tuma cheese, anchovies in oil, black pepper

MORTAZZA DOPPIO CRUNCH MULTICEREALI 1, 7, 8, 11 12,00 €

Mortadella levoni oro, burrata di fior di latte, granella di pistacchio

Levoni Oro mortadella, burrata di fior di latte, crushed pistachios

LA SERA THE NIGHT

I DESSERT

LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA

IL CANNOLO BIANCO

Sicilian cannolo

3,50 €

IL CANNOLO BIANCO SCOMPOSTO

Broken down Sicilian cannolo

4,00 €

IL BABÀ CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE

Babà with chantilly cream and wild strawberries

5,80 €

IL BIANCO E NERO

Profiteroles filled whipped cream and covered with chocolate cream

5,80 €

LA CROSTATINA CHANTILLY ARANCIA E FRAGOLINE

Chantilly orange and wild strawberries

7,20 €

LA SERA

THE NIGHT

LE MONOPORZIONI DI GELATO

IL CONETTO GLASSATO bacio, fragola, gianduja, moka, nocciola, pistacchio <i>Small glazed ice cream - bacio, gianduja, hazelnut, moka, pistachio, strawberry</i>	2,20 €
IL GIANDUIOTTO GIANDUIA	4,20 €
IL SEMIFREDDO con copertura di cioccolato caldo su richiesta <i>Parfait (flavours: coffee, gianduja or almond) with hot chocolate topping on demand</i>	4,50 €
IL CHICCO GELATO Con gelato al caffè o alla vaniglia <i>Coffee or vanilla ice cream with chocolate coating</i>	5,00 €
L'AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO <i>Fiordilatte ice cream with one espresso</i>	5,50 €
IL QUARTO DI SCHIUMONE Fragola, gianduja e nocciola <i>A quarter of "Schiumone" (flavours: strawberry, gianduja or hazelnut)</i>	5,50 €
IL TARTUFO NERO CON CANDITI O MANDORLE <i>Black Truffle (gianduja ice cream with Strega liqueur ice cream and candied fruit or praline almonds)</i>	5,50 €
IL BACIO MDO	5,70 €
IL TRANCIO DI GELATO MDO Gianduja, nocciola e crunch di pistacchio <i>MDO Ice cream slice (gianduja, hazelnut and pistachio crunch)</i>	6,00 €
IL TRANCIO DI GELATO MOKA Cioccolato 72% con scaglie di caffè <i>MOKA Ice cream slice (dark chocolate 72% with Arabica coffee flakes)</i>	6,00 €
IL BUNKER <i>Bunker (cocoa bisque, gianduja and pistachio parfait, pistachio crunch and chocolate coating)</i>	7,50 €

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

Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimenti rapidi di temperatura

To ensure freshness, some products undergo rapid blast chilling

◊ In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco alcuni prodotti potranno essere congelati o surgelati all'origine

If fresh products are not available, some may be frozen or deep-frozen at origin

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, farro, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati