

IL PRANZO LUNCH

STARTERS

- LE CREPPELE DI CAVOLFIORE PROFUMATE AL FINOCCHIETTO CON PINOLI TOSTATI E COLATURA DI RAGUSANO DOP** 1, 3, 7, 8 8,00 €
Cauliflower crêpes scented with wild fennel, featuring toasted pine nuts and a Ragusano PDO reduction.
- IL FLAN ALLA ZUCCA AFFOGATO AL GORGONZOLA E NOCI** 1, 3, 7, 8 8,00 €
Pumpkin flan Drowned in Gorgonzola and walnuts
- L'ARANCINA DI FILIPPO** 1, 3, 7, 9, 12 9,00 €
Riso Gallo Carnaroli Gran Riserva, ragù di carne tagliata a punta di coltello, Ragusano DOP e zafferano
Fried Carnaroli Gran Riserva rice-ball, filled with meat ragout, Ragusano DOP cheese and saffron

I PRIMI

- GLI GNOCCHI DI PATATE AL SUGO DELLA NONNA MANTECATI E SERVITI CON RAGUSANO DOP** 14,00 €
Potato gnocchi with grandma's sauce Creamed and served with Ragusano DOP cheese 1, 7, 12
- LA FREGOLA SARDA ALLA ZUCCA MANTECATA CON BURRO ALLA SALVIA E GRANA PADANO** 1, 7 14,00 €
Sardinian fregola with pumpkin Finished with sage butter and Grana Padano
- I PACCHERI FUORI NORMA CON CREMA AI TRE POMODORI, BURRATA, JULIENNE DI MELANZANE FRITTE E RICOTTA INFORNATA** 1, 3, 7, 12 15,00 €
"Fuori Norma" Paccheri
With a three-tomato cream, burrata, fried eggplant julienne, and oven-baked ricotta.
- LE LINGUINE CON LE COZZE DATTERINI GIALLI E PECORINO ROMANO** 1, 7 16,00 €
Linguine with mussels Yellow datterini tomatoes and Pecorino Romano

I SECONDI

- LE POLPETTE DI MELANZANE PROFUMATE ALLA MENTA CON CACIOCAVALLO FONDENTE E CREMA AI TRE POMODORI** 1-3-7-12 12,00 €
Mint-scented eggplant patties with melting caciocavallo cheese and a three-tomato cream.
- IL VITELLO È....TONNATO**
ARROSTO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPUMA DI SALSA TONNATA SONGINO E CAPPERI DI PANTELLERIA 3, 4 16,00 €
Veal Tonnato
Slow-cooked roast veal, tuna sauce foam, lamb's lettuce, and Pantelleria capers.
- IL CALAMARO ALLA GRIGLIA RIPIENO DI PATATE E FRIARIELLI SU VELLUTATA DI FAGIOLI CANNELLINI E PANE NERO CALIATO** 1, 4, 12 18,00 €
*Grilled squid Stuffed with potatoes and *friarielli* (broccoli rabe) On a cannellini bean velouté and toasted black bread*
- LA TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE COTTA A BASSA TEMPERATURA SU SOFFICE DI PATATA AL TARTUFO E FUNGHI PORCINI SPADELLATI AL ROSMARINO** 7 18,00 €
Free-range chicken tagliata Slow-cooked Served on a bed of truffle-infused potato purée With pan-sautéed porcini mushrooms and rosemary

I CONTORNI - sides

INSALATA DI POMODORINI - CHERRY TOMATO SALAD	5,00 €
PATATE AL FORNO - ROASTED POTATOES	4,00 €
PATATE FRITTE - FRENZY FRIES	4,00 €

SALADS & SANDWICHES

AUTUNNO 7, 8, 12 cavolo cappuccio rosso, valeriana spinacino, mela rossa, gorgonzola dolce gherigli di noci, riduzione di aceto balsamico <i>Red cabbage, lamb's lettuce, baby spinach, red apple, sweet Gorgonzola, walnut kernels, balsamic vinegar reduction.</i>	14,00 €
INSALATA CAPRESE SBAGLIATA 7 con crudo di Parma 24mesi Rucola, Burratina di fior di latte Pomodorini e Basilic <i>with 24-month-aged Parma ham Arugula, small *fior di latte* burrata Cherry tomatoes and basil</i>	16,00 €
MDO 7, 12 Rucola selvatica, bresaola della Valtellina, carciofi romani sott'olio Scaglie di grana <i>Wild arugula, Valtellina bresaola, Roman-style artichokes in oil Shavings of Grana cheese</i>	16,00 €
CAESAR SALAD 1, 3, 4, 7, 9, 12 Insalata Iceberg, petto di pollo ruspante cotto a bassa temperatura, pancetta disidratata, crostini al burro, scaglie di grana e salsa Cesar <i>Iceberg salad, free-range chicken breast cooked at low temperature, dehydrated bacon, butter croutons, parmesan shavings and Cesar sauce</i>	17,00 €
SALMON TOAST 1, 4, 7 Pancarrè artigianale ai cereali, salmone marinato ♦, rucola e spalmabile <i>Whole grain sandwich bread, marinated salmon ♦, arugula, and spreadable cheese</i>	16,00 €
CLUB SANDWICH 1, 3, 7 Pancarrè bianco artigianale, maionese, lattuga, pomodoro, pollo ruspante, pancetta croccante, edamer e patatine <i>White sandwich bread, mayonnaise, lettuce, tomato, free-range chicken, crispy bacon, Edam cheese served with fries</i>	16,00 €

IL PRANZO LUNCH

I DESSERT

LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA

IL CANNOLO BIANCO <i>Sicilian cannolo</i>	3,50 €
IL CANNOLO BIANCO SCOMPOSTO <i>Broken down Sicilian cannolo</i>	4,00 €
IL BABÀ CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE <i>Babà with chantilly cream and wild strawberries or berries</i>	5,80 €
IL BIANCO E NERO <i>Profiteroles filled whipped cream and covered with chocolate cream</i>	5,80 €
LA CROSTATINA CHANTILLY ARANCIA E FRAGOLINE <i>Chantilly orange and wild strawberries or berries tartlet</i>	7,20 €

IL PRANZO LUNCH

LE MONOPORZIONI DI GELATO

IL CONETTO GLASSATO

bacio, fragola, gianduja, moka, nocciola, pistacchio 2,20 €
Small glazed ice cream - bacio, gianduja, hazelnut, moka, pistachio, strawberry

IL GIANDUIOTTO GIANDUIA

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

IL CHICCO GELATO

5,00 €

Con gelato al caffè o alla vaniglia
Coffee or vanilla ice cream with chocolate coating

L'AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO

5,50 €

Fiordilatte ice cream with one espresso

IL QUARTO DI SCHIUMONE

5,50 €

Fragola, gianduja e 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

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