

IL PRANZO LUNCH

STARTERS

- IL FLAN DI PORRI E PATATE SU FONDUTA DI GRANA PADANO AL TARTUFO** 1, 3, 7 8,00 €
Leek and Potato Flan served on a Grana Padano fondue with truffle
- 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
- IL SALMONE MARINATO CON INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI** 4 12,00 €
Marinated Salmon with orange and fennel salad

I PRIMI

- I PACCHERI AL SUGO DELLA NONNA MANTECATI E SERVITI CON RAGUSANO DOP** 1, 3, 7, 12 14,00 €
Grandma's paccheri in ragù sauce, tossed until creamy and finished with Ragusano DOP cheese
- GLI GNOCCHI DI ZUCCA BURRO, SALVIA, GORGONZOLA E NOCCIOLE TOSTATE** 1, 3, 7, 8 14,00 €
Pumpkin Gnocchi with butter, sage, Gorgonzola cheese and toasted hazelnuts
- FUORI NORMA** 1, 3, 7, 12 15,00 €
Maccheroncini con crema ai tre pomodori, julienne di melanzane fritte, burrata e ricotta infornata
Maccheroncini Pasta with a three-tomato cream, crispy fried aubergine julienne, burrata and baked ricotta
- LE TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI** 1, 3, 7, 9, 12 16,00 €
Tagliatelle with porcini mushrooms

I SECONDI

- IL CACIOCAVALLO FONDENTE CON SCAROLA RIPASSATA, POMODORINI CONFIT, BUCCIA D'ARANCIA E MIELE** 7 12,50 €
Melted Caciocavallo Cheese with sautéed escarole, confit cherry tomatoes, orange zest and honey
- IL ROAST BEEF ALL'INGLESE CON RUCOLA, MAIONESE AL TARTUFO, SCAGLIE DI GRANA PADANO E NOCCIOLE TOSTATE** 3, 7, 8, 10, 12 16,00 €
English-style roast beef with rocket, truffle mayonnaise, Parmigiano Reggiano shavings and toasted hazelnuts
- LA TAGLIATA DI POLLO AI FUNGHI PORCINI** 7 18,00 €
Chicken Tagliata with porcini mushrooms
- LA FRITTURA DI CALAMARI CON MAIONESE AL MIELE E SENAPE DI DIJON** 1, 3, 4, 10 18,00 €
Deep-Fried Calamari with honey and Dijon mustard mayonnaise

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	14,00 €
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>	
INSALATA CAPRESE SBAGLIATA 7	16,00 €
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>	
MDO 7, 12	16,00 €
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>	
CAESAR SALAD 1, 3, 4, 7, 9, 12	17,00 €
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>	
SALMON TOAST 1, 4, 7	16,00 €
Pancarrè artigianale ai cereali, salmone marinato ♦, rucola e spalmabile <i>Whole grain sandwich bread, marinated salmon ♦, arugula, and spreadable cheese</i>	
CLUB SANDWICH 1, 3, 7	16,00 €
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>	

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

IL GIANDUIOTTO GIANDUIA

4,20 €

IL SEMIFREDDO

4,50 €

con copertura di cioccolato caldo su richiesta
Parfait (flavours: coffee, gianduia 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, gianduia e nocciola
A quarter of "Schiumone" (flavours: strawberry, gianduia or hazelnut)

IL TARTUFO NERO CON CANDITI O MANDORLE

5,50 €

Black Truffle (gianduia 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 €

Gianduia, nocciola e crunch di pistacchio
MDO Ice cream slice (gianduia, 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, gianduia 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