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 CarnaroliGran 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

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

LE TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI *1, 3, 7, 9, 12* 16,00 €
Tagliatelle with porcini mushrooms

LA MAXI POLPETTA ALLA GRIGLIA SERVITO CON FRENZY FRIES E MAIONESE ALLA SENAPE DI DIJON E MIELE *1, 7, 10* 14,00 €
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 e formaggio groviera, servito con patatine

White sandwich bread, mayonnaise, lettuce, tomato, free-range chicken, crispy bacon, Edam cheese and 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 3,50 €
Sicilian cannolo

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

IL BABÀ CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE 5,80 €
Babà with chantilly cream and wild strawberries

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

LA CROSTATINA CHANTILLY ARANCIA E FRAGOLINE 7,20 €
Chantilly orange and wild strawberries

LA SERA

THE NIGHT

LE MONOPORZIONI DI GELATO

IL CONETTO GLASSATO 2,20 €
bacio,fragola,gianduja,moka, nocciola, pistacchio
Smallglazedice-cream - bacio,gianduja,hazelnut,moka, pistacho, 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 icecream with chocolate coating

L'AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO 5,50 €
Fiordilatte ice cream with one espresso

IL QUARTO DI SCHIUMONE 5,50 €
Fragola, giandujaonocciola
A quarter of "Schiumone" (flavours: strawberry, gianduja or hazelnut)

IL TARTUFO NERO CON CANDITI O MANDORLE 5,50 €
BlackTruffle (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 (darkchocolate72% with Arabica coffee flakes)

IL BUNKER 7,50 €
Bunker (cocoabisque, 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
I*f 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