IL PRANZO
LUNCH

STARTERS

LE POLPETTE DI ZUCCA CON FONDUTA DI RAGUSANO *1, 3, 7* — 8,00 €
Pumpkin Meatballs with Ragusano cheese fondue

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 CarnaroliGran Riserva rice-ball, filled with meat ragout, Ragusano DOP cheese and saffron

IL CACIOCAVALLO ALLA GRIGLIA CON SCAROLA RIPASSATA,POMODORO CONFIT MIELE E PEPERONCINO *7* — 12.50 €
Grilled Caciocavallo cheese with sautéed escarole, honey and chilli confit tomatoes

LA FRITTURA DI CALAMARI CON MAIONESE ALLA SENAPE DI DIJON E MIELE *1, 3, 4, 10* — 18,00 €
Fried Calamari served with Dijon mustard and honey mayonnaise

I PRIMI

LA PASTA MISTA CON FAGIOLI ALL'OCCHIO, GUANCIALE E ROSMARINO *1, 7, 9, 12* — 12,00 €
Mixed Pasta with Black-Eyed peas, guanciale and rosemary

I RIGATONI ALL'AMATRICIANA *1, 7, 12* — 14,00 €
Rigatoni pasta with tomato sauce, guanciale and Pecorino cheese

GLI GNOCCHI DI ZUCCA BURRO,SALVIA,GORGONZOLA E POLVERE DI NOCCIOLE TOSTATE — 14,00 €
Pumpkin gnocchi with butter, sage, Gorgonzola cheese and toasted hazelnut crumble *1, 3, 7, 8*

LE TAGLIATELLE CON PORCINI E CASTAGNE *1, 3, 7, 9, 12* — 16,00 €
Tagliatelle with Porcini mushrooms and chestnuts

I SECONDI

LA PARMIGIANA DI ZUCCA *1, 7* — 10,00 €
Pumpkin Parmigiana

LA MAXI POLPETTA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON FAGIOLINI AMMUDDICATI *1, 3, 7* — 14,00 €
Grilled Scottona Beef Meatball served with green beans with toasted breadcrumbs

IL VITELLO È....TONNATO *3, 4* — 16,00 €
Arrosto di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, songino e capperi di Pantelleria
Slow-cooked veal, tuna sauce, lamb's lettuce and Pantelleria capers

IL POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI CECI E FRIARIELLI SPADELLATI *4, 9* — 18,00 €
Grilled Octopus with its own mayonnaise, potato purée with vanilla and Madagascar black pepper

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
Red cabbage, lamb's lettuce, baby spinach, red apple, sweet Gorgonzola, walnut kernels, balsamic vinegar reduction.

INSALATA CAPRESE SBAGLIATA *7* 16,00 €
con crudo di Parma 24mesi Rucola,Burratina di fior di latte Pomodorini e Basilic
*with 24-month-aged Parma ham Arugula, small *fior di latte* burrata Cherry tomatoes and basil*

MDO *7, 12* 16,00 €
Rucola selvatica,bresaola della Valtellina,carciofi romani sott'olio Scaglie di grana
Wild arugula, Valtellina bresaola, Roman-style artichokes in oil Shavings of Grana cheese

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
Iceberg salad, free-range chicken breast cooked at low temperature, dehydrated bacon, butter croutons, parmesan shavings and Cesar sauce

SALMON TOAST *1, 4, 7* 16,00 €
Pancarrè artigianale ai cereali, salmone marinato ◊, rucola e spalmabile
Whole grain sandwich bread, marinated salmon◊, arugula, and spreadable cheese

CLUB SANDWICH *1, 3, 7* 16,00 €
Pancarrè bianco artigianale, maionese, lattuga, pomodoro, pollo ruspante, pancetta croccante, edamer e patatine
White sandwich bread, mayonnaise, lettuce, tomato, free-range chicken, crispy bacon, Edam cheese served with fries

IL PRANZO
LUNCH

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 or berries

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 or berries tartlet

IL PRANZO
LUNCH

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