



JOIN FANS OF M.O.



Please use your phone camera to scan and view our menu and join Fans of M.O. programme to enjoy exclusive member-only dining benefits.

TOUR OF ITALY

Featuring a diverse selection of authentic and seasonal dishes that showcase the vibrant flavours and gastronomic traditions of Italy.

STARTERS

VITELLO TONNATO ^D ^G

Slow cooked and thinly sliced milk fed veal tenderloin topped with creamy tuna sauce, capers, and garlic bread

75

TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA SALAD ^D ^G

Locally sourced heirloom tomatoes, buffalo mozzarella olive tapenade and basil

80

TOMATO AND OLIVE BRUSCHETTA ^D ^G

Olive oil baked sourdough focaccia bread cherry tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil

55

PARMIGIANA DI MELANZANE ^D ^G

Layered eggplant with tomato sauce, Parmesan, Mozzarella and basil

65

MAINS

SPAGHETTI VONGOLE ^D ^G

Sautéed clams with creamy white sauce and fresh chopped parsley

105

PORCINI MUSHROOM RISOTTO ^D ^G

Creamy porcini risotto served with fresh black truffles

125

SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI ^D ^G

Spinach and ricotta cheese ravioli served with cherry tomato sauce, fresh basil and Parmesan shavings

85

OSSOBUCO ^D

Slow braised veal shank in tomato and olive oil
with saffron risotto

140

COTOLETTA ALLA MILANESE ^{D G}

Breaded chicken breast with Rocca salad and cherry tomato

125

SIDE DISHES

PARMESAN POLENTA ^{D G}

Creamy Italian polenta with Parmesan cheese

65

BROCCOLI SALTATI E "MOLLICATA" SICILIANA ^{D G}

Sautéed broccoli served with toasted breadcrumbs, capers, anchovies and lemon

65

DESSERTS

TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO ^{D G N}

Piedmont hazelnut gelato with marjoram apricot compote

80

TIRAMISU ^{D G}

Espresso mascarpone cream and cacao powder

80

D - Dairy | G - Gluten | N - Nuts

All prices are in Qatari Riyals

قائمة المطبخ الإيطالي

تضم تشكيلةً مميزةً من الأطباق الإيطالية الأصلية والموسمية التي تحيي التراث وتقاليد المطبخ الإيطالي .

المقبلات

^{D G}فيتيلو توناتو

لحم عجل مغزّي على الحليب مطهو ببطء ومقطع إلى شرائح رقيقة مغطى بصلصة التونة الكريمة والكبر وخبز بالثوم

75

^{D G}سلطة الطماطم و الموزاريلا

طماطم هيرلوم محلية مع جبنة موزاريلا بحليب الجاموس وهريس الزيتون وأوراق الريحان

80

^{D G}بروشيتا الطماطم والزيتون

خبز فوكاتشيا مخبوز بزيت الزيتون مع الطماطم الكرزية وأوراق الريحان الطازج وزيت الزيتون البكر الممتاز

55

^{D G}بارميجيانا ميلانزين

طبقات من الباذنجان مع صلصة الطماطم وجبنة البارميزان والموتزاريلا والريحان

65

الأطباق الرئيسية

^{D G}سباغيتي فونجولي

محار مقلي مع صلصة الكريمة البيضاء وبقدونس مفروم

105

^{D G}ريزوتو مع فطر بورسيني

ريزوتو كريمي بفطر بورسيني يقدم مع الكمأة السوداء الطازجة والمبشورة

125

^{D G}رافايولي الريكوتا والسبانخ

رافايولي بجبنة الريكوتا والسبانخ، يقدم مع صلصة الطماطم الكرزية والريحان الطازج وجبنة البارميزان

85

أوسوبوكو^D

قطع لحم العجل مطهوءة ببطء مع الطماطم وزيت الزيتون
مع ريزوتو بالزعفران

140

كوتوليتا ألاميلانيز^{D G}

صدر دجاج البقسماط
يُقدم مع سلطة الجرجير والطماطم الكرزية

125

الأطباق الجانبية

بارميزان بولينتا^{D G}

بولينتا إيطالية كريمة وجبنة البارميزان

65

بروكولي مقلي و موليك الصقلية^{D G}

بروكلي سوتيه يقدم مع فتات الخبز المحمص والكبر والأنشوجة والليمون

حلويات

تورتا كابريس بالشوكولاتة^{D G N}

جيلاتو بيدمونت بالبندق مع كومبوت المشمش

80

تيراميسو^{D G}

كريمة المسكربون بالإسبرسو ومسحوق كاكاو

80

D – الألبان | G – غلوتين | N – مكسرات

جميع الأسعار بالريال القطري