



MENÙ PRANZO / LUNCH MENU

AETHOS BURGER

Hamburger di carne di Fassona, pomodoro, lattuga, cipolla rossa caramellata, fontina DOP, ketchup fatto in casa, servito con patatine fritte o insalata

Fassona beef meat patty, tomato, lettuce, caramelised red onion, fontina cheese, homemade ketchup, served with French fries or salad

G U L A F AS

24

ALPINE SALAD

Misticanza, pollo ruspante agli agrumi, salsa valdostana, crostini di pane casereccio, guanciale croccante

Mixed salad, free-range citrus-marinated chicken, Aosta Valley sauce, homemade croutons, crispy bacon

U G AS L A F

22

DOPING SALAD

Misticanza, asparagi verdi, pesca, toma di capra, barbabietola e nocciole

Mixed salad, green asparagus, peach, goat cheese, beetroot and hazelnuts

F AS L A

22

PINSAMI

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
Tomato, buffalo mozzarella and basil

G L A

18

PINZUCCHINI

Crema di zucchini, pesto di pistacchio, pomodori secchi e mandorle

Courgette cream, pistachio pesto, dried tomatoes and almonds

G F

18

VELLUTATA DEL GIORNO

con crostini alle erbe

Soup of the day with herb croutons

16

TAGLIOLINO

al pomodoro fresco e basilico

Fresh tomato and basil tagliolini

G U SD

20

GNOCCHI AL RAGÙ DI FASSONA

Gnocchi with Fassona beef ragù

G U AS SD L A

22

CONTROFILETTO DI MANZO

servito con patatine fritte

Beef sirloin, served with French fries

32

FOCACCIA ALL'OLIO D'OLIVA

servita con hummus

Olive oil focaccia served with hummus

G SE

14

FRITTI | FRIED

DOPING FRIES

Patatine fritte con maionese al tartufo

French fries with truffle mayo

U AS F G

8

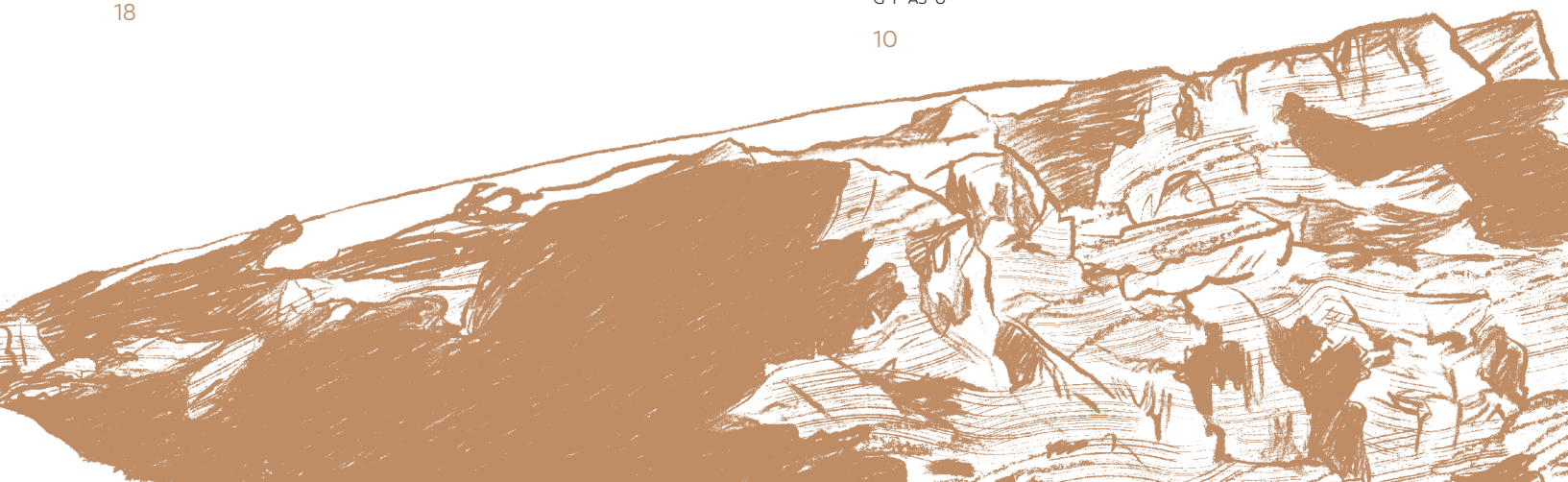
FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA

serviti con salsa tartara

Battered courgette flowers served with tartar sauce

G F AS U

10





MENÙ PRANZO / LUNCH MENU

DESSERT | DESSERTS

Tiramisù

G L A U F

12

Dolce del giorno

Dessert of the day

G U L A F

14

Gelati e sorbetti fatti in casa

Homemade ice creams and sorbets

12

Frutta di stagione

Seasonal fruit

10

