

INSALATE

Insalta di Orzo

15

Orzo con arance tardive, cipolla caramellata e olive taggiasche
 Pearl barley with late-season oranges, caramelised red onion, and Taggiasca olives
 GL

Caesar Salad

18

Pollo grigliato, Parmigiano, crostini, limone, salsa Caesar
 Grilled chicken, Parmesan, croutons, lemon and Caesar dressing
 GL EG FI LA NU

Barbabietola

15

Spinacini novelli, barbabietole arrosto, feta, noci tostate, vinaigrette al miele
 Baby spinach, roasted beetroot, feta, toasted walnuts, honey vinaigrette
 LA TN SU

Garden

15

Insalata di stagione, scelta dello chef
 Seasonal salad, chef's selection

ZUPPE

Zucca

16

Vellutata di zucca e castagne arrosto, profumata al timo
 Pumpkin velouté with roasted chestnuts and thyme
 GL LA TN

Zuppa del Giorno

16

Soup of the day

PROPOSTE
DI CIMA**Cavolfiore alla Brace**

16

Cotto alla brace con olio aromatizzato al cipollotto e noci pecan
 BBQ cauliflower and its cream, finished with chive-infused oil and crispy pecans
 LA TN

Radici Arrosto

16

Carote, barbabietole, topinambur e sedano rapa arrostiti con erbe aromatiche e olio al timo, serviti con crema di carote e yogurt alle erbe
 Roasted carrots, beetroot, Jerusalem artichoke and celeriac with aromatic herbs and thyme oil, served with carrot cream and herb yoghurt
 LA CE

Spaghetto ai Tre Pomodori

18

Salsa ai tre pomodori, olio d'oliva e basilico
 Spaghetti with tomato sauce made with three varieties, olive oil and basil
 GL

Hummus e Funghi

16

Funghi in padella, ceci marinati
 Sautéed mushrooms and marinated chickpeas
 LA SE

**PROPOSTE
DI CIMA**

Melone BBQ	16
Cotto al BBQ, prosciutto San Daniele e burrata BBQ-grilled melon, San Daniele prosciutto and burrata LA SU	
Tagliata di Manzo	25
Manzo con rucola e scaglie di Parmigiano Beef tagliata with rocket and Parmesan shavings LA	
Aethos Burger	25
Pane artigianale fatto in casa, hamburger di manzo, cipolla caramellata, bacon croccante, formaggio fuso e rucola. Servito con patatine fritte Homemade artisan bun, balanced beef patty, caramelised onion, crispy bacon, melted cheese and rocket. Served with French fries GL EG LA SE	
Focaccia	13
Pomodorini, prosciutto San Daniele e burrata With cherry tomatoes, San Daniele prosciutto and burrata GL LA	
Primo del Giorno	20
Pasta fatta in casa con ingredienti del giorno Homemade pasta of the day	

DOLCI

Tiramisu	10
GL EG LA TN	
Gelato artigianale & frutta di stagione	8
Gelato fatto in casa, gusti del giorno secondo la stagione House-made gelato, flavours of the day according to the season C E F G H	
Cremoso al cioccolato fondente	10
Dark chocolate mousse GL EG LA	
Frutta di Stagione	10
Seasonal fruit	

WINES	DUVAL LEROY BRUT RESERVE	15
	FERRARI MAXIUM BLANC DE BLANC	10
	CONTI DUCCO CUVÉE BRUT	14
	ZAHEL ROSÈ	10
	AGAPÈ VIN D'ALSACE	10
	VILLA MATILDE GRECO DI TUFO 2023	10
	BAROLO SOBRERO 2020	12
	MONTEBRUNA BARBERA D'ASTI 2021	12
	COTTANERA ETNA ROSSO 2022	12
	FEUDUCCIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020	12
	NIZZA CREMOSINA DOCG 2022 BERSANO	12

COCKTAILS	THE DOPING NEGRONI	12
	Campari bitter, The Doping Vermouth Mix, Tanqueray n°10	
	BLOODY MARY	12
	Ketel One Vodka, Pomodoro, Secret Spicy Mix, Limone	
	SPRITZ	12
	Aperol, Campari, Venturo, Italicus	
	FONDAZIONE PRADA (NO ALCOOL)	10
	Lucano O.O, Tanqueray O.O, Salvia	

SOFTDRINKS	ACQUA PANNA	5
	SAN PELLEGRINO	5
	PERRIER 0.20	3
	COCA COLA	6
	COCA COLA ZERO	6
	ACQUA TONICA	6
	BITTER LEMON	6

COFFEE	ESPRESSO	2
	CAPPUCCINO	3
	AMERICANO	3