

THE
DOPING
MILANO

Food

18.00 - 23.00

Antipasti

GUANCIA DI MANZO BRASATA	20
Guancia di manzo con crema di topinambur.	
Braised beef cheek with Jerusalem artichoke cream.	
G	
ROAST BEEF MIELE E SENAPE	20
Roast beef con emulsione di miele, senape e salsa manzata.	
Roast beef with honey-mustard emulsion and beef jus.	
F, G, I, J	
CARCIOFO AL BURRO	18
Carciofo al burro con fonduta di pecorino romano e crumble di nocciole.	
Butter-braised artichoke with pecorino fondue and hazelnut crumble.	
G, H	
HUMMUS E FUNGHI	20
Hummus con funghi in padella e ceci marinati.	
Hummus with sautéed mushrooms and marinated chickpeas.	
K, G	
AVOCADO CHIPS	12
Chip di avocado fritte.	
Fried avocado chips.	
A, C	
PATATINE AL TARTUFO	9
Patatine fritte al tartufo.	
Truffle French fries.	

FOCACCIA SAN DANIELE	15
Focaccia con pomodorini, prosciutto San Daniele e burrata.	
Focaccia with cherry tomatoes, San Daniele prosciutto, and burrata.	
A, G	
MIDOLLO GRATINATO	8
Midollo gratinato con erbe di montagna.	
Gratinated bone marrow with mountain herbs.	
(G)	
<i>Mains</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE	25
Risotto alla milanese con ossobuco stracotto al Merlot.	
Saffron risotto with Merlot-braised ossobuco.	
G, I, L	
ENTRECÔTE DI MANZO	35
Entrecôte di manzo con verdure di stagione e jus di carne.	
Beef entrecôte with seasonal vegetables and meat jus.	
I	
CAVOLFIORE ALLA BRACE	18
Cavolfiore alla brace, cipolla di Tropea al cartoccio e riduzione al lampone.	
Chargrilled cauliflower, baked Tropea onion, and raspberry reduction.	
H, G	

COSTINE DI PANCIA BBQ	30
Costine di pancia iberica in stile BBQ.	
Iberian pork belly ribs, BBQ style.	
J, L	
AETHOS BURGER	25
Pane artigianale, manzo, cipolla caramellata, bacon, formaggio e rucola.	
Artisan bun, beef patty, caramelized onion, bacon, cheese, and rocket.	
A, C, G, K	
<i>Pizza</i>	
19.00 - 23.00	
MARGHERITA	10
Pomodoro, mozzarella e basilico.	
Tomato, mozzarella, and fresh basil.	
A, G	
VEGETARIANA AI PORCINI	13
Mozzarella, funghi porcini, rucola e scaglie di Grana.	
Mozzarella, porcini mushrooms, rocket, and Grana Padano.	
A, G	
ZUCCA E GUANCIALE	15
Crema di zucca, guanciale croccante e pecorino.	
Pumpkin cream, crispy guanciale, and pecorino cheese.	
A, G	

BURRATA E CRUDO	15
Pomodoro, mozzarella, burrata intera e prosciutto crudo.	
Tomato, mozzarella, whole burrata, and prosciutto crudo.	
A, G, L	
FUMÉ	15
Crema di patate, fior di latte, scamorza affumicata e coppa stagionata.	
Potato cream, fior di latte, smoked scamorza, and aged coppa.	
A, G, L	

Desserts

TIRAMISÙ	10
Classico tiramisù fatto in casa.	
Classic homemade tiramisù.	
A, C, G	
CREMOSO AL CIOCCOLATO	12
Cremoso al cioccolato fondente.	
Dark chocolate mousse.	
A, C, G	
FRUTTA DI STAGIONE	10
Selezione di frutta fresca di stagione.	
Seasonal fruit plate.	

THE
DOPING
MILANO