

---

<b>INSALATE</b>	<b>Insalata di Orzo</b> 15
	Orzo con arance tardive, cipolla caramellata e olive taggiasche Pearl barley with late-season oranges, caramelised red onion, and Taggiasca olives GL
	<b>Caesar Salad</b> 18
	Pollo grigliato, Parmigiano, crostini, limone, salsa Caesar Grilled chicken, Parmesan, croutons, lemon and Caesar dressing GL EG FI LA NU
<b>Barbabietola</b> 15	
Spinacini novelli, barbabietole arrosto, feta, noci tostate, vinaigrette al miele Baby spinach, roasted beetroot, feta, toasted walnuts, honey vinaigrette LA TN SU	
<b>Garden</b> 15	
Insalata di stagione, scelta dello chef Seasonal salad, chef's selection	

---

<b>ZUPPE</b>	<b>Zucca</b> 16
	Vellutata di zucca e castagne arrosto, profumata al timo Pumpkin velouté with roasted chestnuts and thyme GL LA TN
<b>Zuppa del Giorno</b> 16	
Soup of the day	

---

<b>PROPOSTE DI CIMA</b>	<b>Cavolfiore alla Brace</b> 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
	<b>Radici Arrosto</b> 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
<b>Spaghetto ai Tre Pomodori</b> 18	
Salsa ai tre pomodori, olio d'oliva e basilico Spaghetti with tomato sauce made with three varieties, olive oil and basil GL	
<b>Hummus e Funghi</b> 16	
Funghi in padella, ceci marinati Sautéed mushrooms and marinated chickpeas LA SE	

---

<b>PROPOSTE DI CIMA</b>	<b>Melone BBQ</b>	16
	Cotto al BBQ, prosciutto San Daniele e burrata BBQ-grilled melon, San Daniele prosciutto and burrata LA SU	
	<b>Tagliata di Manzo</b>	25
	Manzo con rucoletta e scaglie di Parmigiano Beef tagliata with rocket and Parmesan shavings LA	
	<b>Aethos Burger</b>	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		
<b>Focaccia</b>	13	
Pomodorini, prosciutto San Daniele e burrata With cherry tomatoes, San Daniele prosciutto and burrata GL LA		
<b>Primo del Giorno</b>	20	
Pasta fatta in casa con ingredienti del giorno Homemade pasta of the day		

---

<b>DOLCI</b>	<b>Tiramisu</b>	10
	GL EG LA TN	
	<b>Gelato artigianale &amp; frutta di stagione</b>	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	
<b>Cre moso al cioccolato fondente</b>	10	
Dark chocolate mousse GL EG LA		
<b>Frutta di Stagione</b>	10	
Seasonal fruit		