

PROPOSTE
DI CIMA

Focaccia	15
Pomodorini, prosciutto San Daniele e burrata With cherry tomatoes, San Daniele prosciutto and burrata GL LA	
Melanzana alla Brace	18
Melanzana cotta alla brace servita con panna acida, mandorle tostate e jus di melanzana. Grilled aubergine served with sour cream, toasted almonds, and an aubergine gravy LA F SE S	
Hummus di Ceci	20
Hummus di ceci servito con funghi Chickpea hummus served with mushrooms LA SE	
Melone BBQ	18
Cotto al BBQ, prosciutto San Daniele e burrata BBQ-grilled melon, San Daniele prosciutto and burrata LA SU	
Spaghetti ai Tre Pomodori	22
Salsa ai tre pomodori, olio d'oliva e basilico Spaghetti with tomato sauce made with three varieties, olive oil and basil GL	
Primo del Giorno	20
Pasta fatta in casa con ingredienti del giorno Homemade pasta of the day	
Tagliata di Manzo	28
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	

INSALATE	Insalata di Orzo e Zucchine Orzo con zucchini alla scapece, pomodoro camone, feta e olio al basilico. Pearl barley with marinated scapece courgettes, Camone tomatoes, feta, and basil oil. GL	15
	Caesar Salad Pollo grigliato, Parmigiano, crostini, limone, salsa Caesar Grilled chicken, Parmesan, croutons, lemon and Caesar dressing GL EG FI LA NU	18
	Insalata Orientale Insalata orientale con avocado, gamberi alla piastra, lime e olio d'oliva al coriandolo e anice stellato. Oriental salad with avocado, seared prawns, lime, and a coriander and star anise olive oil. LA TN SU	15
ZUPPE	Zuppe Fredde di Barbabietola Vellutata di barbabietola servita fredda con kefir, cetrioli, aneto e olio alle erbe. Chilled beetroot soup with kefir, cucumber, dill, and herb oil. GL LA TN	18
	Zuppa del Giorno Soup of the day	18
DOLCI	Tiramisu GL EG LA TN	10
	Gelato artigianale & frutta di stagione 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	8
	Sorbetto al Basilico Basil sorbet GL EG LA	12
	Frutta di Stagione Seasonal fruit	10

WINES	DUVAL LEROY BRUT RESERVE	15
	FERRARI MAXIUM BLANC DE BLANC	10
	CONTI DUCCO CUVÉE BRUT	14
	ZAHÉL ROSÉ	10
	AGAPÉ 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