

THE  
DOPING  
MILANO

*Food*

18.00 - 23.00

## Antipasti

**HUMMUS DI CECI** 18  
Hummus di ceci, e funghi in padella  
Chickpea hummus, and fried mushroom  
K G SE

**AVOCADO CHIPS** 12  
Spicchi di avocado fritti  
Fried avocado wedges  
A C

**PATATINE FRITTE TARTUFO E RICOTTA SALATA** 9  
Patatine fritte al tartufo con ricotta salata  
Truffle fries with salted ricotta  
G

**FOCACCIA** 15  
Focaccia con pomodorini, crudo San Daniele e burrata  
Focaccia with cherry tomatoes, San Daniele prosciutto, burrata  
A G

**MIDOLLO GRATINATO** 8  
Midollo gratinato con erbe di montagna  
Gratinated bone marrow with mountain herbs  
G

**EMPANADAS ARTIGIANALI** 14  
Empanadas con ripieno di spinaci, manzo o pollo.  
Empanadas filled with spinach, beef, or chicken  
G U LA FAS

## Mains

**POLPO VERACE** 22  
Polpo glassato all'aceto balsamico, crema di topinambur ed erbe spontanee  
Balsamic-glazed octopus, Jerusalem artichoke cream, and wild herbs  
M LA AS

**ROAST BEEF MIELE E SENAPE** 20  
Roast beef, emulsione miele e senape, fondo di manzo  
Roast beef, honey-mustard emulsion, beef gravy  
F G I J

**AETHOS BURGER** 25  
Pane artigianale, blend di manzo, cipolla caramellata, bacon, formaggio fuso, rucola  
Artisanal bun, signature beef blend, caramelized onion, bacon, melted cheese, rocket  
A C G K

**RISOTTO D'ESTATE** 25  
Riso acquerello, caprino, fava tonca, limone, e ricotta  
Acquerello rice, goat cheese, lemon, ricotta, and tonka bean  
LA AS

## Alla Brace

**CAVOLFIORRE ALLA BRACE** 18  
Cavolfiore alla brace, cipolla di Tropea al cartoccio, riduzione all'aceto di lampone  
Chargrilled cauliflower, foil-baked Tropea onion, raspberry vinegar reduction  
LA AS

**DIAFRAMMA DI MANZO** 29  
Diaframma di manzo  
Butcher's steak

**PLUMA IBERICA** 26  
Taglio pregiato di maiale Iberico  
Iberian pork "Pluma"

**ENTRECÔTE DI MANZO** 35  
Entrecôte di manzo  
Beef entrecôte

**COSTINE DI PANCIA IBERICA BBQ** 30  
Costine di pancia di maiale Iberico in salsa BBQ  
Iberian pork belly ribs, BBQ style  
SP AS SE S

**ROMBO CHIODATO E CAROTINE ALLA BRACE** 32  
Rombo chiodato alla brace, e jus leggero di pesce  
Grilled turbot, and light fish gravy  
P SD AS

**SUPREMA DI POLLO ALLE ERBE** 25  
Suprema di pollo arrosto alle erbe aromatiche  
Herb-roasted chicken supreme

**FIORENTINA DI MONELLA ALPINA (PER DUE)** €9/  
100G  
Bistecca alla Fiorentina servita con patate arrosto, e fondo di carne (per due)  
T-bone steak served with roast potatoes, pumpkin and meat gravy (for two)  
L

## *Contorni*

<b>PATATE ARROSTO</b> Patate arrosto Roasted potatoes	8
<b>VERDURE IN AGRODOLCE</b> Sweet and sour vegetables	8
<b>ZUCCHINE ALLA SCAPECE</b> Zucchine marinate con aceto e mentuccia Zucchini marinated with vinegar, and mint AS	8
<b>INSALATA MISTA</b> Insalata mista con pomodorini Pachino Mixed salad with Pachino tomatoes	8

## *Pizze*

18.00 - 00.00

<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella, basilico fresco Tomato, mozzarella, fresh basil A G	10
<b>VEGETARIANA AI PORCINI</b> Mozzarella, funghi porcini, rucola, Grana Padano Mozzarella, porcini mushrooms, rocket, Grana Padano A G	14
<b>FICHI &amp; RICOTTA</b> Crema di piselli, mozzarella di bufala, prosciutto di San Daniele, fichi e ricotta Pea cream, buffalo mozzarella, prosciutto, figs, and ricotta LA G	18
<b>BURRATA E CRUDO</b> Pomodoro, mozzarella, burrata intera, prosciutto crudo Tomato, mozzarella, whole burrata, prosciutto crudo A G L	15
<b>POMODORI &amp; STRACCIATELLA</b> Salsa di pomodori Camone e Pachino, acciughe, olio all'origano e crema di stracciatella Tomato salsa, anchovies, oregano-infused oil, and stracciatella cream P LA G	15

## *Dessert*

<b>TIRAMISÙ</b> Tiramisù classico Classic tiramisù A C G	10
<b>SORBETTO AL BASILICO</b> Sorbetto al basilico Basil sorbet	12
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b> Piatto di frutta di stagione Seasonal fruit plate	10

THE  
DOPING  
MILANO