



## LUNCH & POOL MENU



## CRUDI CRUDO BASED

Ceviche del pesce del giorno con latte di tigre, pompelmo, salicornia e scalogno

*Catch of the day ceviche with tiger's milk, grapefruit, samphire and shallot*

P | C | S D | S 20

Tartare di carota con arancia, limone e asparagi verdi

*Carrot tartare with orange, lemon and green asparagus*

18



## FONDAMENTA CORNERSTONE

Spaghetti vongole e bottarga

*Spaghetti with clams and bottarga*

P | G 28

Tagliolini pomodoro fresco e basilico

*Tagliolini with fresh tomato and basil*

G 18

Grigliata mista di pesce, salsa aioli

*Mixed grilled fish platter, aioli*

C | P | U | A S 45

Calamari fritti con salsa tartara

*Fried Calamari with tartare sauce*

G | M | U | A S 22

Patatine fritte con maionese al tartufo

*House fries with truffle mayo*

G | F 12



# PANINI SANDWICHES

## AETHOS BURGER

hamburger di carne di Fassona, pomodoro, lattuga, composta di cipolle, fiore sardo, ketchup fatto in casa con patatine fritte o insalata

*Fassona meat patty, tomato, lettuce, onion compote, fiore sardo, homemade ketchup with French fries or salad*

G | LA | AS | U 34

### EXTRAS:

Doppio hamburger 14  
*Double patty*

Guanciale 8

Tartufo e straciatella 14  
*Truffle and straciatella*  
LA

### PIADINA

Verdure di stagione grigliate, pesto di basilico e pomodori secchi  
*grilled seasonal vegetables, sun-dried tomatoes and basil pesto*

F | AS | G 24

### AETHOS SARDINIA CIABATTA

Hummus verde, petto di pollo al mais, guanciale sardo, pomodoro e insalata

*Green hummus, corn-fed chicken, Sardinian bacon, tomato and salad leaves*

G | U | LA | AS 34



# PIZZETTE PIZZETTAS

## SARDA

Pomodoro, mozzarella, spianata sarda e pecorino sardo

*Tomato, mozzarella cheese, spianata sarda cold cut and pecorino cheese*

LA | AS | AG 18

## POMODORO

Pomodoro secco, pomodoro fresco, mozzarella e basilico

*Dry tomato, fresh tomato, mozzarella and basil*

G | LA | AS 16

## AETHOS

Purea di carote, zucchine, pistacchio, pesto con limone

*Carrot puree, zucchini, pistachio, pesto with lemon*

G | F 16



# INSALATE SALADS

## CANNIGIONE SALAD

Lattuga, pecorino sardo, crostini di pane casereccio, salsa di acciughe, guanciale

*Lettuce, Sardinian pecorino cheese, croutons, anchovies dressing, bacon*

LA | G | P | AS | U 18

Pomodori sardi maturi,  
burrata e pane carasau

*Ripe Sardinian tomatoes, burrata, carasau flatbread*

LA | G 22

## SMERALDA SALAD

misticanza pomodorini, carote asparagi, cardoncello alla griglia e dressing al miso

*mixed leaves, cherry tomatoes, carrots, asparagus, grilled king oyster mushrooms, miso dressing*

S 18

## DA AGGIUNGERE ADD ONS:

Pollo marinato arrosto

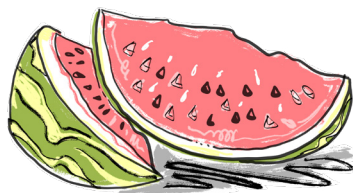
*Roasted marinated chicken*

AS 8

Gamberi

*Prawns*

C 16



# DESSERT DESSERTS

Anguria fresca

*Watermelon slices*

14

Cheesecake di stagione

*Seasonal cheesecake*

LA | U | G 18

Ice-cream and sorbets

*Gelati e sorbetti*

12