

æthos kitchen

"prix fixe" brunch menu 49€

scegli 1 piatto per ogni categoria
choose 1 item from each category

caffè della torrefazione "Cafezal", tè, acqua e franciacorta inclusi
coffee from "Cafezal" roasters, tea, water and franciacorta included

starters

tagliata di frutta (6)
fresh fruit plate

granola fatta in casa, yogurt greco & frutta fresca (8)
homemade granola with greek yogurt & fresh fruits 7

chips di patata dolce & ketchup di barbabietola (8)
sweet potato fries with beet ketchup

insalata "caesar" con crostini di focaccia (10)
classic caesar salad with homemade croutons 1, 4, 7

chips di avocado & maionese al wasabi (12)
avocado chips & wasabi mayo 1, 3, 10

melanzana arrostita, hummus, melograno, harissa & aneto (14)
roasted eggplant, hummus, pomegranate, harissa oil & dill 11, 15

1- glutine/gluten 2- crostacei/shellfish 3- uova/eggs 4- pesce/fish 5- arachidic/peanuts 6- soia/soy 7- latte/dairy
8- frutta a guscio/nuts 9- sedano/celery 10- senape/mustard 11- sesamo/sesame 12- solfiti/sulfites 13- lupini/lupine
14- molluschi/mollusc 15- picante/spicy / If you have any food allergies, please inform us. We can provide more information
about possible food allergens within our menu. Se hai allergie alimentari, ti preghiamo di informarci. Possiamo fornire ulteriori
informazioni sui possibili allergeni alimentari nel nostro menu.

mains

guacamole su pane di lievito madre (14)

smashed avocado with tomatoes on toasted sourdough bread ¹

“florentine” uova in camicia, salsa mornay, spinaci saltati & “muffin” fatto in casa (16)

poached eggs “florentine” with “mornay” sauce and sautéed spinach on homemade muffin ^{1, 3, 7}

“benedict” uova in camicia, salsa olandese, prosciutto alla brace & “muffin” fatto in casa (16)

poached eggs “benedict” with roasted ham on homemade muffin ^{1, 3, 7}

“royal” uova in camicia, salsa olandese, salmone affumicato & “muffin” fatto in casa (16)

poached eggs “royal” with smoked salmon on homemade muffin ^{1, 3, 4, 7}

“æthos” uova in camicia, salsa olandese tartufata, funghi saltati & “muffin” fatto in casa (16)

poached eggs “æthos”, truffled hollandaise, sautéed mushrooms on homemade muffin ^{1, 3, 7}

tagliolini freschi con pomodorini & basilico (16)

homemade tagliolini with cherry tomatoes & basil ^{1, 3}

“shakshuka” tradizionale con uova & pinoli (16)

traditional “shakshuka” with eggs & pinenuts ^{3, 8, 15}

hamburger piemontese, caciocavallo, insalata, maionese al chipotle & patate fritte (18)

piedmonte beef burger, caciocavallo cheese, green salad, chipotle mayo & fries ^{1, 3, 8, 15}

desserts

“crème brûlée” vegana alla curcuma (7)

vegan turmeric “crème brûlée”

brownie al cioccolato e noci senza lattosio (8)

dairy free walnut chocolate brownie ^{1, 3, 8}

torta di carote e cardamomo con mascarpone al lime (8)

cardamon carrot cake with lime mascarpone frosting ^{1, 3, 7, 8}

1- glutine/gluten 2- crostacei/shellfish 3- uova/eggs 4- pesce/fish 5- arachidic/peanuts 6- soia/soy 7- latte/dairy
8- frutta a guscio/nuts 9- sedano/celery 10- senape/mustard 11- sesamo/sesame 12- solfiti/sulfites 13- lupini/lupine
14- molluschi/mollusc 15- picante/spicy / If you have any food allergies, please inform us. We can provide more information
about possible food allergens within our menu. Se hai allergie alimentari, ti preghiamo di informarci. Possiamo fornire ulteriori
informazioni sui possibili allergeni alimentari nel nostro menu.