

æthos kitchen

19 - 23h

vini al bicchiere / wine by the glass

lombardia, vigneti cenci – franciacorta “la capinera” s.a. chardonnay – pinot bianco	14
champagne, a. clouet – “silver” g.c. pas dose s.a. pinot nero	18
trentino, manincor – moscato giallo 2019 moscato giallo	11
loira, domaine des huards – “cour cheverny sec romo” 2018 romorantin	12
provenza, château barbanau – côte de provence rosé “l’instant” 2020 syrah, grenache, cinsault	11
côte du rhône sud, domaine de l’oratoire saint-martin – “le p’tit gars” 2019 grenache syrah, muscardin	11
toscana, p. marchionni – “erta poggio della bruna” 2018 sangiovese	12

antipasti / starters

vellutata di zucca, amaretti & i suoi semi pumpkin velouté, amaretti biscuits & pumpkin seeds 1,3,8	12
carciofi saltati, fonduta di taleggio & noci sautéed artichokes, taleggio cheese cream & walnuts 7,8	14
porro bruciato, gorgonzola, vinaigrette di mela, mirtillo & coriandolo burnt leeks, gorgonzola cheese, apple vinaigrette, blueberries & coriander 7	14
gamberi marinati e “aguachile” al maracuja & zenzero marinated prawns, aguachile of passion fruit & ginger 2	20
calamari in guazzetto di pomodorini gialli, olive taggiasche & dressing al basilico calamari “in guazzetto” of yellow cherry tomato, olives & basil dressing	22

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.

piatti caldi / mains

risotto ai funghi & tartufo nero mushroom risotto with black truffle 7,9	23
risotto al latticello, polvere di cipolla bruciata & bergamotto buttermilk risotto, burnt onion powder & bergamot 7,9	20
ravioli "cacio e pepe", gel di cipolla di tropea & "grue de cacao" cacio e pepe ravioli, tropea onion gel & "grue de cacao" 1, 3, 7	22
cardoncello arrosto, polenta, salsa al taleggio e bietola roasted king oyster mushrooms with polenta, taleggio cheese and swiss chard 7,9	24
ricciola scottata, crema di porro al tartufo & cicoria seared amberjack, leek cream with truffle & chicory 7	26
yakitori calamari, purea di erbe, salsa al lime & peperone crusco yakitori grilled calamari, herb purée, lime sauce & "crusco" peppers 7,14	27
filetto di manzo, millefoglie di patate, cavolo nero & demi beef fillet, potatoes "millefeuille", black cabbage & demi 7,9	29

contorni / side plate

zucca grigliata con salvia croccante grilled pumpkin with crunchy sage	8
baby broccoli arrostiti e olio piccante roasted baby broccoli with spicy oil" 15	8
verdure di stagione seasonal veggies	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.