

æthos kitchen

12 – 16h

starters / antipasti

zuppa di borlotti & verdure 12
borlotti bean soup & vegetables 6

carciofi saltati, fonduta di taleggio & noci 12
roasted artichoke, taleggio cheese cream & walnuts 7,8

insalata di porcini grigliati con bietola & salsa vegetariana 14
grilled porcini mushrooms with swisschard & vegetarian demiglace 9

piatti caldi / mains

tagliolini freschi “cacio e pepe” & limone candito 18
homemade tagliolini “cacio e pepe” & lemon confit 1,3,7

ribollita, zuppa tradizionale toscana con verdure 16
“Ribollita”, traditional tuscan bread soup with seasonal vegetables 6

branzino scottato, friarielli & crema di carote 18
mediterranean seabass, broccoli & carrot cream 7,9

tegola di pollo, salsa arrabbiata & caponata di verdure 17
tile chicken with arrabbiata sauce & vegetable caponata 7,9

tagliata di manzo con scarola & salsa demiglace 24
beef tagliata with endive & demiglace

contorni / side plate

cavoletti di bruxels saltati, noci & aceto balsamico 8
roasted brussel sprouts, walnuts & balsamic vinegar 7,8

zucca grigliata con salvia croccante 8
grilled pumpkin with crunchy sage

verdure di stagione 8
seasonal veggies

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.