etereo

PRANZO | *LUNCH*

BENVENUTO
WELCOME

Pane artigianale e olio extravergine biologico — 5
Artisanal sourdough bread and extra virgin olive oil
1

ANTIPASTI
STARTERS

Parmigiana di melanzana* e salsa al basilico — 28
Baked eggplant parmigiana with basil sauce*
1-3-5-7-8-9-12

Tartare di manzo piemontese, nocciole e tartufo nero pregiato — 36
Piedmontese beef tartare with hazelnuts and premium black truffle
3-8-9

Calamaro** ripieno con crema di ricotta di bufala e limone candito — 38
*Stuffed calamari** with buffalo ricotta cream and candied lemon*
1-4-5-7-9-12-14

INSALATE
SALADS

Caesar salad, pollo*, bacon croccante, Parmigiano Reggiano e salsa Caesar — 28
Caesar salad with chicken, crispy bacon, Parmigiano Reggiano, and Caesar dressing*
1-3-4-7-8-9-12

Insalata vegana con lattuga baby, avocado, limone candito e amaranto soffiato — 22
Vegan salad with baby lettuce, avocado, candied lemon, and puffed amaranth

SANDWICH
SANDWICHES

Club sandwich Brera con pollo arrosto, uovo, bacon, maionese, pomodoro e patatine fritte — 30
Club sandwich with roasted chicken, egg, bacon, mayonnaise, tomato, and French fries
1-3-5-7-8-10

Hamburger di manzo* con Montasio, salsa barbecue, pomodoro, lattuga, cetriolini sotto aceto e guanciale croccante — 30
Beef burger with Montasio cheese, barbecue sauce, tomato, lettuce, pickled gherkins, and crispy guanciale*

etereo

PRIMI
FIRST COURSES

Linguina cacio e pepe con gamberi rossi** marinati al lime — 36
*Cacio e pepe linguine with lime-marinated red prawns***
1-2-7-12

Zito con Genovese di manzo* e timo — 34
Ziti pasta with slow-cooked Genovese beef ragù and thyme*
1-5-7-9-12

Spaghettone ai tre pomodori e basilico (Datterini, Piennolo, San Marzano) — 28
Artisanal spaghettoni with three heritage tomatoes and fresh basil
1-12

SECONDI
MAIN COURSES

Rombo* alla mugnaia con carciofi, limone e capperi — 46
Meunière-style turbot with artichokes, lemon and capers*
4-7-9-12

Filetto di manzo affumicato e patate arrosto al rosmarino — 46
Smoked beef tenderloin with rosemary roasted potatoes
7-9-12

Uovo croccante con salsa al Taleggio e spinacino — 32
Crispy egg with Taleggio cheese sauce and baby spinach
1-3-5-7

CONTORNI
SIDES

Patate al forno al rosmarino — 14
Rosemary roasted potatoes
7

Funghi misti trifolati al prezzemolo — 14
Sautéed seasonal mushrooms with parsley

Zucca arrosto alla salvia — 14
Roasted pumpkin with sage

Servizio e I.V.A. inclusi
Service and V.A.T. included

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.
Our food proposals may contain allergens.
Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.

(*) Prodotto sottoposto ad abbattimento/congelamento presso la nostra struttura.
(**) Prodotto congelato o surgelato all'origine
(*) Product blast-chilled/frozen in-house.
(**) Frozen or deep-frozen at origin.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

1. Glutine / *Gluten* 2. Crostacei / *Shellfish* 3. Uova / *Eggs* 4. Pesce / *Fish* 5. Arachidi / *Peanuts* 6. Soia / *Soy*
7. Latticini / *Dairies* 8. Frutta a guscio / *Nuts* 9. Sedano / *Celery* 10. Senape / *Mustard* 11. Sesamo / *Sesame*
12. Anidiride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and suphites* 13. Lupini / *Lupini beans* 14. Molluschi / *Molluscs*

Locale | *Local* Vegetariano | *Vegetarian* Artigianale | *Handmade* Senza Glutine | *Gluten free*
Senza lattosio | *Lactose free* Vegano | *Vegan* Pesca sostenibile | *Sustainable fishing*

etereo

DOLCI | *DESSERTS*

Babà*, pera cotta e ricotta di bufala campana 16
Babà with poached pear and buffalo ricotta*
1-3-7-12

Zucca romana*, mele, caprino e tartufo nero pregiato 24
Roman pumpkin with goat cheese, apple, and premium black truffle*
7

Caprese*, crema al cioccolato, mandorle, arancia e gelato alla vaniglia 18
Chocolate Caprese cake with chocolate cream, almonds, orange, and vanilla ice cream*
3-7-8

Frutta d'autunno e succo al mandarino 16
Seasonal autumn fruits with mandarin juice

Selezione di gelati* artigianali della casa 15
*Chef's selection of artisanal ice creams**
7

Selezione di sorbetti* artigianali della casa 15
*Chef's selection of artisanal sorbets**

Tiramisù* 16
*Traditional tiramisù**
3-7-8

Servizio e I.V.A. inclusi
Service and V.A.T. included

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.
Our food proposals may contain allergens.
Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.

(*) Prodotto sottoposto ad abbattimento/congelamento presso la nostra struttura.
(**) Prodotto congelato o surgelato all'origine
(*) Product blast-chilled/frozen in-house.
(**) Frozen or deep-frozen at origin.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

1. Glutine / *Gluten* 2. Crostacei / *Shellfish* 3. Uova / *Eggs* 4. Pesce / *Fish* 5. Arachidi / *Peanuts* 6. Soia / *Soy*
7. Latticini / *Dairies* 8. Frutta a guscio / *Nuts* 9. Sedano / *Celery* 10. Senape / *Mustard* 11. Sesamo / *Sesame*
12. Anidiride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and suphites* 13. Lupini / *Lupini beans* 14. Molluschi / *Molluscs*

Locale | *Local* Vegetariano | *Vegetarian* Artigianale | *Handmade* Senza Glutine | *Gluten free*
Senza lattosio | *Lactose free* Vegano | *Vegan* Pesca sostenibile | *Sustainable fishing*