



Etere:

Sign. (dal lat. aether, aetheris) secondo gli antichi cosmologi greci, la parte più alta, pura e luminosa dello spazio; nella fisica aristotelica, il quinto elemento, incorruttibile, di cui sono costituiti le sfere e i corpi celesti, dal cielo della luna al cielo delle stelle fisse.

<u>Etere lista vini:</u>	<u>Calice</u>	<u>Bott.</u>
Champagne Monmartre Brut	20	100
Champagne Mandois Rosé	20	100
Leonia Metodo Classico 2019, Frescobaldi	15	50
Clos de Midi Breze 2021, Arnaud Lambert (chenin blanc)	15	75
Passerina Costafredda, Carlo Noro 2022 (passerina)	15	55
Masut da Rive Ribolla Gialla (ribolla gialla)	17	75
Brunello di Montalcino Castel Giocondo 2019 Frescobaldi (sangiovese grosso)	20	110
Falkestein Blauburgunder 2021 (pinot nero)	15	55
Nebbiolo Cavallotto 2021 (nebbiolo)	15	50
Etna Rosso Graci 2022 (nerello mascarese)	15	70

Etere Cocktails:

The day before the butterfly	20
Cognac Courvoisier VS, rum Santero 3, tè ai frutti rossi, lamponi, limone, zenzero, zucchero	
Rhythms of Chicago	21
Whiskey bianco di segale Koval, liquore alle pere Williams&Cognac, succo di lime, zucchero	
The breath of the mountain	20
Sloe gin Warner Edwards, liquore alla menta Pancalieri Doragrossa, Fernet Branca, sciroppo alla rosa, Leonia brut	
Tears of a villain	22
Gin Arte, vermouth dolce Santo, Amaro del Capo RED HOT Ed., oli essenziali degli agrumi, peperoncino piccante, carbone vegetale, oro	
An oasis in the desert	20
Tequila Espolòn Reposado, Bénédictine D.O.M., Peychaud's bitter, purea di mandarino, succo di lime, succo di mirtillo rosso, sciroppo di zucchero, albume	
Farmer's market	21
Vodka Skyy, mezcal Montelobos Mezcal, estratto di carota, shrub di barbabietola, succo di limone, salsa piccante Sriracha, soluzione salina affumicata, soluzione citrica	

Etere Mocktails:

Basil Fresh (<i>Ipocalorico</i>)	14
Cordiale di cetriolo, basilico e zenzero, succo di lime, soda	
Veggies market (<i>Ipocalorico</i>)	14
Succo di carota, shrub di barbabietola, succo di limone, salsa piccante Sriracha, soluzione salina affumicata	
Tropical one	14
Succo di arancia, succo di ananas, succo di mirtillo rosso, orzata	
Pink delight	14
Tanqueray 0.0 no alcol, orzata, foglie di menta, sciroppo alla rosa, succo di limone, soda al pompelmo rosa	

**I cocktail di Palazzo Ripetta sono ideati dalla
Bar Manager Diana Barbieri e dal team dei nostri bar.**

Bevande:

Acqua Panna / San Pellegrino	5
Soft drinks	8
Nettari di frutta	9
Etere tè freddo al limone	10
Spremuta	12
Caffè espresso	5

Birre (0.33cl):

Birra Saggia 5% alc. - Blanche, Umbria	11
Birra Nobile 5% alc. - Golden Ale, Umbria	11
Krombacher 0% alc. - Pils, Germania	11

ETERE - Piacere diVino

Da condividere:

Bocconcino di ceci fritti con salsa alle erbe	8
Babaganoush e blinis	9
Involantino di pesce bianco e gremolada 🍯	9
Alici marinate e pane carasau	10
Tempura di stagione	9
Soffice di pomodori arrosto, olive taggiasche e tofu grigliato	9

Per iniziare:

Quinoa ai frutti di mare 🍯	15
Calamaro alla griglia 🍯 con zucchine alla scapece	16
Insalata di legumi con feta e misticanza aromatica	14
Tortilla di patate con chutney di Tropea e maionese allo zenzero	14

Per concludere:

Insalata di frutta in osmosi	12
Arachidi, caramello e bourbon	12
Cocco, lime e fragole 🍯	13
Sorbetti di stagione	10
Gelati alle creme	10

<u>Perlage Francia</u>	<u>Bott.</u>
Cuvée Louis Pommery	330
Femme de Champagne Grand Cru Duval-Leroy	220
Fleur de Champagne Duval-Leroy	90
Dom Ruinart Blanc 2010, Ruinart	420
R.D. Extra Brut 2007, Bollinger	430
Dom Pérignon 2013, Moët & Chandon	380
La Grande Année 2014, Brut Bollinger	260
Blanc de Noir 1er Cru 2022, Gonet Medeville	95
Grand Cru Blanc de Blancs, Alfred Gratien	160
Shaman Rosé Grand Cru 2022, Marguet	115
Sapience Première Cru PC 2014, Marguet	350
BD'M Brut Nature 2022, Bourgeois-Diaz	125
Les Menuniers de Clémence Extra Brut 2014, Lelarge Pugeot	170
Brut Classique, Alfred Gratien	95
Cuvée Paradis Rosé 2007, Alfred Gratien	200
Pn Blanc de Noir 2018, Bollinger	160
Brut Blanc de Blancs 2022, Pierre Gimonnet	70
Rosé de Blancs 2022, Pierre Gimonnet	85
Tradition Extra Brut 2022, Lelarge Pugeot	100
Blanc de Noir Cuvée CCXCI "Terre" 2022, Augustin	100
Krug Grande Cuvée 170eme Edition, Krug	430
Jacquesson Cuvée 747	220
Taittinger Cuvée Prestige	130

<u>Perlage Italia</u>	<u>Bott.</u>
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008, Ferrari	185
Alta Langa 2019, Principiano	55
Franciacorta DOCG Dosaggio Zero 2018, Arcari e Danesi	50
Franciacorta Satèn 2018, Arcari e Danesi	55
Franciacorta Brut Satèn Magnificentia 2018, Uberti	70
Franciacorta Extra Brut Francesco I 2020, Uberti	45
Brut Rosé Francesco I 2020, Uberti	50
Trento DOC Dosaggio Zero 2019, Letrari	50
Metodo classico Leonia Pomino Brut 2019, Frescobaldi	50
Franciacorta Solouva Rosé 2023, Az. Agricola Solouva	50
Trento DOC + 4 Rosé Riserva 2011, Letrari	80
Franciacorta Ammonities Rosé Camillucci	85

Vini bianchi Italia	Bott.
Louis bianco 2022, Dornach	45
Timorasso 2021, Oltretorrente	45
D'Antan 2008, La Scolca	85
Pinner 2022, Cavallotto	55
Vermentino Etichetta Nera 2022, Lunae Bosoni	40
Albarola 2021, Lunae Bosoni	40
Numero Chiuso 2020, Lunae Bosoni	65
Longarei 2023, Pfitscher	40
Saxum 2022, Pfitscher	40
Nussbaumer 2021, Tramin	60
Troy 2020, Tramin	130
Bianco, Pinot Bianco-Chenin 2021, Podere Concori	45
Droppello Alto 2020, Tenuta Fertuna	35
Verdicchio Castello di Jesi Tralivio 2020, Sartarelli	35
Strabilio 2022, Feudi di san Gregorio	40
Gorgona 2023, Frescobaldi	135
Falanghina Poggio Reali 2020, Guido Marsella	40
Porta del Vento 2021, Porta Del Vento	35
Altamora Etna Bianco 2020, Cusumano	55
Salealto 2019, Cusumano	55
Grillo 2022, Catalano	40
Stellato Vermentino di Sardegna 2021, Pala	45
Pinot grigio 2020, Tramin (0,375 cl.)	25
Glera Chardonnay 2024, Tramin (0,375 cl.)	25
Verdicchio Belrespiro Stefano Zoli 2021	110
Trebbiano Spoletino Arneto, Tenuta Bellafonte 2021	55
Passerina Costafredda, Carlo Noro 2022	55
Quintodecimo exultet, Fiano D'avellino 2023	85
Quintodecimo giallo d'arles, Greco di Tufo 2023	85
Quintodecimo Via del Campo Falanghina, 2023	85
Favorita Marine, Vigne Coppi 2021	65
Sauvignon Blanc La Copine Blanc, La plantzee 2021	55
Sauvignon Blanc Falkestein 2022	60
Ribolla Gialla Tercic 2022	65
Ribolla Gialla Masut da Rive 2023	55
Etna Bianco Graci 2023	70
Vermentino Lanura tenute Perda Rubia 2023	50
Favorita Marine Vigne Marine Coppi 2021	65

Vini bianchi Francia	Bott.
----------------------	-------

Pepin Blanc 2021, Domaine Achillée	40
Sancerre Auksinis 2019, Sebastien Riffault	65
Pouilly - Fumé Les Duchesses 2022, Laporte	50
Vouvray Le Haut-Lieu Sec 2022, Huet	60
Vouvray Terre de Silex 2019, Domaine De La Rouletiere	45
Clos de Midi Brézé Saumur Blanc, Arnauld Lambert	75
Chenin by Majas 2022, Domaine de Majas	40
Chablis Les Lys Premier Cru 2021, Daniel Dampt	85
Chassagne-Montrachet 1er Crus Clos Saint Jean 2021, Coffinet-Duvernay	250
Mersault Les Narvaux 2018, Vincent Girardin	140
Condrieu 2020, Chapoutier	85
Majas Blanc 2022, Domaine de Majas	35
Pouilly Fumé la Moynerie, Michel Redde 2022	85
Svannieres Roche aux moines, Dom aux moines, 2022	165

Vini bianchi dal mondo	Bott.
------------------------	-------

Riesling Schieferterassen 2019, Heymann-Lowenstein	55
Turno Malval 2020, Movia	40
Quinta Apolonia 2018, Belondrade	40
Chardonnay Heritage Reserve 2020, De Loach	40
Riesling 2015, Belle Pente	65
Fusional 2020, Chapel Peak	45
Musar Jeune White 2020, Musar	40

Vini rosati	Bott.
-------------	-------

Rosé Merveille 2021, Le Crotta di Vigneron	40
Maqué Rosé 2021, Porta del Vento	45
Whispering Angel 2021, Cave d'Eclans	50
Cecile Souvignier Gris 2023, Dornach	45
Cerasuolo D'Abruzzo Anfora, Francesco Cirelli 2022	75

Vini rossi Italia	Bott.
Cecile Rosso 2022, Dornach	45
Nebbiolo 2021, Parusso	45
Nebbiolo 2021, Cavallotto	50
Barolo Riserva Vignolo 2017, Cavallotto	175
Barolo Rocche dell'Annunziata 2017, Mauro Veglio	180
Barolo Serralunga 2019, Principiano	90
Baticor 2019, Toblino	50
Urban Riserva, Lagrein 2020, Tramin	60
Amarone Stropa 2015, Monte dall'Ora	180
Ornellaia 2021, Tenuta dell'Ornellaia	400
Sassicaia 2021, Tenuta San Guido	400
Masseto 2019, Tenuta Masseto	1.600
Massetino 2020, Tenuta Masseto	700
Luce della vite 2019, Frescobaldi	185
Vino Nobile di Montepulciano 2019, Boscarelli	45
Brunello di Montalcino 2013, Biondi Santi	500
Vigna Piezza 2019, Podere Concori	60
Pinot Noir 2021, Podere Concori	50
Le Serre Nuove 2022, Tenuta dell'Ornellaia	85
Papiano 2018, Villa Papiano	40
Mille 2019, I Cacciagalli	40
Phos 2019, I Cacciagalli	50
Neostos Rosso 2019, Spiriti Ebbri	50
Aris Cirò 2018, Sergio Arcuri	50
Etna Rosso Altamora 2020, Cusumano	45
Il Frappato 2021, Arianna Occhipinti	55
Thesys Isola dei Nuraghi 2019, Pala	35
Cannonau Riserva 2020, Pala	45
Tuderi 2020, Tenute Dettori	50
Ottomarzo 2020, Tenute Dettori	65
Vino Nobile di Montepulciano 2019, Boscarelli (0,375 cl.)	30
Barbaresco Gabriele Morra 2021	110
Aurelie Pinot Nero Sedimento, Dornach 2022	90
Brunello di Montalcino, la Palazzetta 2019	110
Collefurno Cesanese, Carlo Noro 2021	75
Etna rosso Graci 2022	70

<u>Vini rossi Francia</u>	<u>Bott.</u>
---------------------------	--------------

Pommard Vieilles Vignes 2016, Vincent Girardin	125
Nuits Saint George 2019, Duband	135
Gevrey Chambertin 2021, Duband	140
Clos Vougeot Grand Cru 2017, Duband	700
Mercurey La Plante Chassey 2015, Domaine Deraï	95
Charmes-Chambertin 2018, Dujac	500
Château Cos d'Estournel Grand Cru Classe' 2018	400
Il Fait Soif 2021, Domaine Gramenon	50
Pepin Rouge 2020, Domaine Achillée	45
Chambertin Grand Cru, Domaine Bertagna 2022	420

<u>Vini rossi dal mondo</u>	<u>Bott.</u>
-----------------------------	--------------

Blaufrankisch 2019, Weninger	35
Garnata 2011, Barranco Oscuro	50
Heritage Reserve 2020, De Loach	40
Fusional 2020, Chapel Peak	50
Petit Pissares Garnacha 2021, Costers del Priorat	70

<u>Vini dolci</u>	<u>Bott.</u>
-------------------	--------------

Dindarello 2021, Maculan	50
Torcolato di Breganze 2019, Maculan	50
Acini Nobili 2015, Maculan	85
Recioto della Valpolicella La Roggia 2019, Speri	85
Passito di Pantelleria Bukkuram Sole D'Agosto 2022, Marco De Bartoli	90



Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

* il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. ♦ Prodotto congelato. ♦ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. ♦ Prodotto sottoposto ad un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.

