

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>
Spumante Leonia Rosé 2018, Frescobaldi	14	80
Champagne Mandois Victor 2012	20	100
Château La Garde Blanc 2021, Vignobles Dourthe (sauvignon, semillon)	14	75
Clos de Midi Breze 2021, Arnaud Lambert (chenin blanc)	14	75
Pinot Grigio 2022, Dornach (pinot grigio)	13	50
Vom Berg 2022, Rohregger (pinot bianco)	12	65
Largiller 2012, Toblino, Magnum (nosiola)	20	100
Saumur Champigny 2021, Terres Chaudes Domaine des Roches Nueves (cabernet franc)	14	70
Cerasuolo di Vittoria della Bastonaca 2018, COS (frappato, nero d'avola)	12	65
Brunello di Montalcino Castel Giocondo 2019 Frescobaldi(sangiovese grosso)	14	85
Louis 2020, Dornach (pinot nero)	13	65

Etere Sparkling Cocktails:

Tempus Fugit	20
Hennessy VS Cognac, Crème de Noyaux Tempus Fugit, Leonia rosé, liquore alla camomilla, Angostura bitter, succo di lime	
Caput Mundi	20
Woodford Reserve Bourbon, Campari, bitter al cioccolato, Leonia brut, succo d'arancia, succo di limone, agavecito	
Carpe Diem	20
Pampero Especial Rum, Italicus, Maraschino, Leonia brut, succo di yuzu	
Nuda Veritas	22
Ginarte, Paul Clouet brut, Noilly Prat vermouth, aloe vera, essenza di aneto, succo di verjus, aceto di vino, cipolline	
Lupus in fabula	21
Stolichnaya vodka alla vaniglia, Crème de Pêche, amaro Santoni, succo di limone, sciroppo di zucchero, albumina, spuma di Leonia Brut	
Amor Manet	20
Bickens gin infuso al karkadé, acqua di pomodoro e fragole, succo di limone, Leonia Brut, sciroppo di zucchero	
Festina Lente	21
Christian Drouin Calvados, Rum Clairin Communal, succo di verjus, bitter alla noce, riduzione di Leonia brut	
Sapere Aude	22
Champagne Paul Clouet, liquore Poire Williams&Cognac, assenzio, zolletta di zucchero	
Ad maiora!	21
Rum Flor de Cana 12 anni infuso ai chicchi di caffè e vaniglia, Leonia brut, purea di frutto della passione, sciroppo di zucchero	

Etere Mocktails:

Refrigerium bibere (Ipocalorico)	14
Seedlip Garden, cordiale di zenzero, cetriolo e basilico, soda	
Tropicae res	14
Succo di arancia, succo di ananas, succo di mirtillo rosso, orzata	
Nulla Paloma	14
Seedlip spice, succo di lime, 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	5
Acqua San Pellegrino	5
Soft drinks	7
Etere tè freddo al limone	10
Spremuta	12
Caffè espresso	5

Birre (0.33cl):

Rebel's Serial Tripel - Tripel 8% alc.	10
Rebel's Tropical Bomb - Imperial IPA 8% alc.	10

ETERE - Piacere diVino

Hummus e verdure sott'olio	20
Guacamole	15
Branzino* olio e limone	23
Carciofo	19
Salmone*, erbe e crema acida	23
Zucchine alla scapece e stracciata di bufala	18
Funghi e "bois boudran"	15
Formaggio della Tuscia ♡ in carrozza e mostarda di frutta	16
Crocchette di merluzzo ♡ e maionese alle alghe	21
Asparagi bianchi e gamberi ♡	28
Calamari ♡, lime e aioli	21
Ostriche 6 un.	28
Ostriche 12 un.	56

Dolci:

Granita di pompelmo ♡, rose e lamponi ♡	12
Frutta e zenzero	12
Semifreddo ♡ al cioccolato vegano Amatika Valrhona	12

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Grazie.

Perlage Francia Bott.

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	90
Grand Cru Blanc de Blancs, Alfred Gratien	160
Shaman Rosé Grand Cru 2022, Marguet	115
Sapience Grand 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 Gimonet	70
Rosé de Blancs 2022, Pierre Gimonet	85
Tradition Extra Brut 2022, Lelarge Pugeot	100
Blanc de Noir Cuvée CCXCI "Terre" 2022, Augustin	100
Krug Grande Cuvée 170eme Edition, Krug	430

Perlage Italia Bott.

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008, Ferrari	185
Alta Langa 2018, Principiano	65
Franciacorta DOCG Dosaggio Zero 2018, Arcari e Danesi	45
Franciacorta Satèn 2018, Arcari e Danesi	55
Franciacorta Brut Satèn Magnificentia 2018, Uberti	70
Franciacorta Extra Brut Francesco I 2020, Uberti	40
Brut Rosé Francesco I 2020, Uberti	45
Trento DOC Dosaggio Zero 2019, Letrari	45
Prosecco Riva di San Floriano 2021, Nino Franco	35
Metodo classico Leonia Pomino Brut 2019, Frescobaldi	45
Franciacorta Solouva Rosé 2023, Az. Agricola Solouva	50
Trento DOC + 4 Rosé Riserva 2011, Letrari	80

<u>Vini bianchi Italia</u>	<u>Bott.</u>
Timorasso 2021, Oltretorrente	40
D'Antan 2008, La Scolca	85
Pinner 2022, Cavallotto	40
Vermentino Etichetta Nera 2022, Lunae Bosoni	35
Albarola 2021, Lunae Bosoni	35
Numero Chiuso 2020, Lunae Bosoni	65
Langfeld 2022, Pfitscher	30
Saxum 2022, Pfitscher	35
Nussbaumer 2021, Tramin	45
Troy 2020, Tramin	110
Soave Monteseroni 2020, Cantina Filippi	40
Bianco, Pinot Bianco-Chenin 2021, Podere Concori	40
Droppello Alto 2020, Tenuta Fertuna	30
Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2021, Tenuta dell'Ornellaia	80
Verdicchio Castello di Jesi Tralivio 2020, Sartarelli	30
Calaverna 2021, Andrea Pilar	25
Turresti 2021, Sassopra	35
Strabilio 2022, Feudi di san Gregorio	35
Gorgona 2022, Frescobaldi	135
Falanghina Poggio Reali 2020, Guido Marsella	35
Fiano di Avellino Fraedane Fs 2016, Feudi di San Gregorio	55
Greco di Tufo Arielle Fs 2016, Feudi di San Gregorio	60
Fiano L'Archetipo 2020, L'Archetipo	35
Neostòs bianco 2021, Spiriti Ebbri	40
Porta del Vento 2021, Porta Del Vento	30
Minnella 2021, Calabretta	30
Altamora Etna Bianco 2020, Cusumano	40
Salealto 2019, Cusumano	55
Jeudi 15, Vino di Anna	40
Grillo 2022, Catalano	25
Stellato Vermentino di Sardegna 2021, Pala	40
Pinot grigio 2020, Tramin (0,375 cl.)	20
Vino Nobile di Montepulciano 2019, Boscarelli (0,375 cl.)	25

Vini bianchi Francia Bott.

Pepin Blanc 2021, Domaine Achillée	35
Sancerre Auksinis 2019, Sebastien Riffault	65
Sancerre 2021, Domaine Vacheron	85
Pouilly - Fumé La Rambarde 2020, Landrat & Guyollet	35
Pouilly - Fumé Les Duchesses 2022, Laporte	50
Vouvray Le Haut-Lieu Sec 2022, Huet	60
Vouvray Terre de Silex 2019, Domaine De La Rouletiere	40
Clos de Midi Brézé Saumur Blanc, Arnauld Lambert	40
Chenin by Majas 2022, Domaine de Majas	35
Chablis Les Lys Premier Cru 2021, Daniel Damp	75
Chassagne-Montrachet 1er Crus Clos Saint Jean 2018, Coffinet-Duvernay	140
Mersault Les Narvaux 2018, Vincent Girardin	140
Viré-Clessé Quintaine 2019, Domaine Guillemot	55
Condrieu 2020, Chapoutier	85
Majas Blanc 2022, Domaine de Majas	30

Vini bianchi dal mondo Bott.

Riesling Escheburg 2021, Immich-Batterieberg	40
Riesling Schieferterassen 2019, Heymann-Lowenstein	55
Turno Malval 2020, Movia	30
Quinta Apolonia 2018, Belontrade	35
Chardonnay Heritage Reserve 2020, De Loach	35
Riesling 2015, Belle Pente	65
Sauvignon 2021, Cape Mantelle	40
Fusional 2020, Chapel Peak	40
Musar Jeune White 2020, Musar	35

Vini rosati Bott.

Rosé Merveille 2021, Le Crotta di Vigneron	30
Rosato di Ampeleia 2021, Ampeleia	30
Maqué Rosé 2021, Porta del Vento	30
Whispering Angel 2021, Cave d'Eclans	45

<u>Vini rossi Italia</u>	<u>Bott.</u>
Nebbiolo 2021, Parusso	30
Nebbiolo 2021, Cavallotto	40
Barolo Riserva Vignolo 2017, Cavallotto	175
Barolo Gattera 2019, Mauro Veglio	100
Barolo Rocche dell'Annunziata 2017, Mauro Veglio	180
Barolo Bussia 2018, Parusso	170
Barolo Serralunga 2019, Principiano	65
Baticor 2019, Toblino	45
Hexenbichler 2021, Schiava, Tramin	35
Urban Riserva, Lagrein 2020, Tramin	60
Amarone Stropa 2012, Monte dall'Ora	170
Amarone Stropa 2013, Monte dall'Ora	165
Ornellaia 2019, Tenuta dell'Ornellaia	350
Sassicaia 2019, Tenuta San Guido	360
Masseto 2019, Tenuta Masseto	1.400
Massetino 2020, Tenuta Masseto	700
Luce della vite 2019, Frescobaldi	185
Vino Nobile di Montepulciano 2019, Boscarelli	40
Chianti Rufina Riserva Nipozzano Vecchie Viti 2019, Frescobaldi	45
Rosso di Montalcino 2021, Ridolfi	45
Brunello di Montalcino 2013, Il Paradiso di Manfredi	165
Brunello di Montalcino 2013, Biondi Santi	400
Carmignano 2019, Fattoria di Bacchereto	50
Vigna Piazza 2019, Podere Concori	60
Pinot Noir 2021, Podere Concori	50
Unlitro 2021, Ampeleia	40
Le Serre Nuove 2021, Tenuta dell'Ornellaia	85
Papiano 2018, Villa Papiano	35
Rosso di Sassopra 2022, Sassopra	40
Mille 2019, I Cacciagalli	30
Phos 2019, I Cacciagalli	45
Neostos Rosso 2019, Spiriti Ebbri	50
Aris Cirò 2018, Sergio Arcuri	45
Etna Rosso Altamura 2020, Cusumano	40
Il Frappato 2021, Arianna Occhipinti	55
Thesys Isola dei Nuraghi 2019, Pala	30

Cannonau Riserva 2020, Pala	40
Tuderi 2020, Tenute Dettori	45
Ottomarzo 2020, Tenute Dettori	65

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

Pommard Vieilles Vignes 2016, Vincent Girardin	125
Nuits Saint George 2019, Duband	135
Gevrey Chambertin 2019, Duband	140
Clos Vougeot Grand Cru 2017, Duband	140
Mercurey Rouge, La Plante Chassey 2015, Domaine Derai	95
Charmes-Chambertin 2018, Dujac	500
Marcillac Lo Sang del Pais, Domaine Du Cros	48
Château Lafon-Rochet 2015, Lafon-Rochet	130
Château Lynch-Bages Gran Cru Classé 2018	170
Château Cos d'Estournel Grand Cru Classe' 2018	400
Il Fait Soif 2021, Domaine Gramenon	45
Côte-Rôtie Ampodium 2018, Domaine Rostaing	160
Pepin Rouge 2020, Domaine Achillée	40

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

Blaufrankisch 2019, Weninger	30
Garnata 2011, Barranco Oscuro	50
Heritage Reserve 2020, De Loach	35
Fusional 2020, Chapel Peak	45

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

Moscato d'Asti I Vignaioli di Santo Stefano 2021, Ceretto	30
Dindarello 2021, Maculan	45
Torcolato di Breganze 2019, Maculan	45
Acini Nobili 2015, Maculan	85
Recioto della Valpolicella La Roggia 2019, Speri	60
Passito di Pantelleria Bukkuram Sole D'Agosto 2021, 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.