



AURORA
dal 1928

*“One cannot think well, love well,
sleep well, if has not dine well.”*

Virginia Woolf

All Day Long Menu from 11.00 to 22.00
Lunch Menu from 12.30 to 14.00
Dinner Menu from 19.30 to 21.00

LISTA ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte e derivati 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Semi di sesamo 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

ALLERGENS LIST

1 Cereals containing gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Peanuts 6 Soya 7 Milk and derivatives 8 Nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulfur dioxide and sulphites 13 Lupins 14 Molluscs

ALLERGENE LISTE

1 Glutenhaltiges Getreide 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch 5 Erdnüsse 6 Soja 7 Milch und Derivate 8 Nüsse 9 Sellerie 10 Senf 11 Sesamsamen 12 Schwefeldioxid und Sulfite 13 Lupinen 14 Weichtiere



VEGETARIAN |



VEGAN

Lunch Menu

from 12.30 to 14.00

FIRST COURSES

<i>Ostriche</i> Oyster Austern	PZ.	7
<i>Spaghettono di Gragnano alle vongole</i> Spaghettono of Gragnano with clams Spaghettono aus Gragnano mit Venusmuscheln	(1,4,14)	24
<i>Risotto di mare</i> Seafood risotto Meeresfrüchte Risotto	(1,2,4,7,9,12,14)	24
<i>L'impepata di cozze con crostone di pane all'aglio e prezzemolo</i> Mussels soup with crouton with garlic and parsley Muschelsuppe mit Crouton mit Knoblauch und Petersilie	(1,4,5,9,14)	18
<i>Lasagna di pasta fresca fatta in casa alla bolognese</i> Home made lasagna with meat sauce Hausgemachte Lasagna mit Fleischsauce	(1,3,7,9)	18
<i>La nostra carbonara</i> Our classic carbonara Unsere klassische Carbonara	(1,3,5,7)	20
<i>Le tagliatelle alla bolognese</i> Tagliatelle with meat sauce Tagliatelle mit Fleischsauce	(1,5,9)	16
<i>Maccheroni/Spaghetti al pomodoro o ragù</i> Maccheroni/Spaghetti with tomato or meat sauce Maccheroni/Spaghetti mit Tomatosauce oder Fleischsauce	(1,5,9)	14
<i>Puffi per i bambini buoni al pomodoro o ragù</i> Puffi for good children with tomato or meat sauce Puffi für braver Kinder mit Tomatosauce oder Fleischsauce	(1,5,9)	12

Lunch Menu

MAIN COURSES

*Fritto misto Aurora
con polenta arrostita* (1,2,4,5,14,15,16) 28

Our mixed fried fish with grilled polenta
Unsere gemischte Fischfritüre mit gegrillter Polenta

*Insalata tiepida di scampi con tartare
di avocado e dressing al frutto
della passione* (1,2,4,5,9,10,16) 26

Warm scampi salad with avocado tartare and passion fruit dressing
Warmer Scampi-Salat mit Avocado-Tartar und Passionsfrucht-Dressing

*Alla griglia: sogliola, branzino
o orata con verdure di stagione* (4,5,16) 26

Grilled: sole, sea bass or sea bream with seasonal vegetables
Vom Grill: Seezunge, Seebarsch oder Dorade mit Gemüse der Saison

*Filetto di manzo di Sorana
"Macelleria Damini & Affini"
alla griglia con salsa caffè de Paris
e verdure di stagione* (5) 30

Grilled beef filet "Butcher Damini e Affini" with Café de Paris sauce and seasonal vegetables
Gegrillte Rinderfilet "Metzgerei Damini & Affini" mit Café de Paris Sauce und Gemüse der Saison

*Tagliata di manzo di Sorana
"Macelleria Damini & Affini" con rucola
e scaglie di parmigiano* (5,7) 26

Sliced beef "Butcher Damini e affini" with rocket and parmesan
Geschnetzeltes Rindfleisch "Metzgerei Damini & affini" mit Rauke und Parmesan

*Cotoletta alla milanese con patatine
fritte e maionese fatta in casa* (1,3,5,7,8,10) 20

Breaded veal cutlet with french fries and homemade mayo
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und hausgemachte Mayo

Lunch Menu

Paillard di vitello con verdure di stagione (5) 20
Minute veal steak with seasonal vegetables
Kalbspaillard mit Gemüse der Saison

SIDE DISHES

Verdure alla griglia (5) 8
Grilled vegetables
Grillgemüse

Verdure al vapore 8
Steamed vegetables
Dampfgemüse

Insalata di stagione 8
Seasonal salad
Salat der Saison

Patate fritte (1,5) 8
French fries
Pommes frites

DESSERT

<i>Il nostro tiramisù</i>	(1,3,7,8)	10
Our tiramisù Unser Tirmamisù		
<i>Crema catalana e frutti di bosco</i>	(1,3,7,8)	10
Catalan cream and berries Katalanische Creme und Walderdbeeren		
<i>Sbrisolona con il nostro gelato al fior di latte e carpaccio di pesche</i>	(1,3,6,7,8)	10
"Sbrisolona" cake with our fiordilatte ice cream and peaches carpaccio Krümelkuchen mit unser Sahneis und Pfirsiche-Carpaccio		
<i>Torta di mele della "Nonna Ada" con il nostro gelato alla vaniglia</i>	(1,3,5,6,7,8)	10
Apple tart with our vanilla ice cream Apfelkuchen mit unserem Vanilleeis		
<i>Crema caramel</i>	(1,3,7,8)	10
<i>Panna cotta con salsa alle fragole o frutti di bosco o al cioccolato</i>	(7,8)	10
Cream pudding with strawberries, berries or chocolate sauce Sahnepudding mit Erdbeeren, Beeren oder Schokoladensauce		
<i>Frutta fresca al piatto</i>		18
Fresh cut fruit Frisch geschnittenes Obst		