

# Menu

## PIATTI FREDDI COLD PLATES

Cetriolo, feta, cipolle, pomodori, avocado, salsa yogurt, crostini di pane, olive  
Cucumber, feta, onions, tomatoes, avocado, yoghurt sauce, croutons, olives

14,00 €

Caprese 2.0: crema di burrata, pomodorini pachino e scaglie di pane carasau  
Caprese.2: burrata cream, pachino cherry tomatoes and carasau

15,00 €

Acciughe salate di monterosso, pomodori secchi e spuma di burro  
Salted anchovies of Monterosso, sun-dried tomatoes and foamed butter

16,00 €

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi con insalatina di melone bianco e cetrioli  
Raw Ham of Parma 30 months with white melon salad and cucumber

16,00 €

## ANTIPASTI APPETIZERS

Caponata di pesce spada con verdure, pomodori, pinoli, olive, e riduzione di passion fruit

Caponata of swordfish and vegetables with tomatoes, pine nuts, olives and a passion fruit reduction

18,00 €

Tartare di Tonno\* condita con pomodori, menta e basilico  
Tartare of Tuna Fish seasoned with tomatoes, mint and basil

19,00 €

Polpo, olive e patate

Octopus, olives and potatoes

16,00 €

Battuta di carne\* di Fassona con tris di salse  
Tartare of Fassona beef with an array of sauces

19,00 €

Polpettine piccanti di carne

Spicy Meatballs

7,00 €

Ostrica (prezzo cadauna)

Oyster (price each)

3,50 €

## PRIMI PIATTI FIRST DISHES

Tagliolino al Tartufo Nero con crudità di Scampi\*  
Tagliolino with Black Truffle and raw prawns

27,00 €

Tagliolino nero con acciughe di monterosso, pomodori, capperi, pinoli e grattata di pane all'aglio

Squid ink pasta with anchovies of monterosso, tomatoes, capers, pine nuts and grated garlic bread

19,00 €

Ravioli di Burrata con gamberi, miele e basilico

Burrata ravioli with shrimp, honey and basil

20,00 €

## SECONDI PIATTI SECOND DISHES

Filetto di orata al forno con pomodori secchi, cialda di pane all'acciuga su crema di patate aromatizzata  
Oven roasted filet of sea bream with sundried tomatoes and anchovy bread wafer over potato cream

25,00 €

Baccalà al vapore\*, passata di pomodoro aromatizzata con capperi e olive

Steamed codfish with a purée of tomato flavored with capers and olive

25,00 €

Filetto di Fassona con rucola, salsa fredda al parmigiano e millefoglie di patate

Fillet of grass fed Fassona beef with rocket salad, chilled parmesan cheese sauce and potatoes millefoglie

30,00 €

Zuppeta di pesce del giorno con crostini di pane  
Day fish soup with bread croutons

22,00 €

## DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERT

7,00 €

Crema al mascarpone con frutti di bosco, gocce di cioccolato e croccante alle mandorle  
Mascarpone cream with wild berries, chocolate chips and crunchy almond crumble

Rocher Torre Aurora: ovetto di ricotta e gocce di cioccolato ricoperti di nocciole su salsa ai frutti di bosco

Ricotta cheese covered with hazelnuts on berry sauce

Dolce del Giorno

Dessert of the day

coperto cover charge 3,50 €