

## *Antipasti - Starters*

### CRUDO TORRE AURORA

Selezione di Crudità di mare accompagnata dalle nostre salse

RAW SEAFOOD TORRE AURORA

Selection of raw seafood and their accompanying sauces

35,00 €

Sandwich di Acciughe con foglia di patata, misticanza, crema di bufala e pomodorini gialli confit

Sandwich of anchovies, thinly sliced potato, mixed greens, buffalo mozzarella cream and confit of yellow tomato

18,00 €

Spiedino di polpo arrostito con crema di patate viola, pomodori secchi e terra di olive

Skewer of roasted octopus with purple potato cream, sun-dried tomatoes and olive "earth"

19,00 €

Panzanella ripassata al forno con Mozzarella di bufala, salsa di cavolo rosso e brunoise di verdure

Panzanella finished in the oven with fior di latte mozzarella, sauce of red cabbage  
and a brunoise of vegetables

16,00 €

Battuta al coltello di filetto di manzo in affumicatura, olio al rosmarino,  
cialda al parmigiano e confettura di mostarda e fichi

Chopped tartare of raw "quick smoked" beef filet, rosemary olive oil,  
parmigiano cheese wafer and mustard fig jam

19,00 €

---

**coperto**covercharge 4,00€

---

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE DA NOI ABBATTUTI SECONDO LA LEGGE CEE OPPURE CONGELATI - IN CASO AVESTE BISOGNO, SAREMO LIETI DI MOSTRARVI LISTA DEGLI ALLERGENI  
SOME PRODUCTS MAY BE ABLE TO USE IN ACCORDANCE WITH CEE LAW OR FROZEN - IF YOU NEED WE WILL BE GLAD TO SHOW YOU THE ALLERGENS LIST



## *Primi Piatti - First Dishes*

Gnocco fatto in casa con crema di peperoni e pesche in agrodolce,  
mandorle tostate su crudo di mare

Homemade potato dumpling with a bell pepper cream, sweet and sour peaches and toasted almonds  
over raw fresh seafood

21,00 €

Bucatino alle acciughe con capperi e pinoli mantecati all'aglio nero su crema di bufala

Bucatino with anchovies, capers and black garlic pine nuts served over a buffalo mozzarella cream

20,00 €

Ravioli ripieni di burrata, ragout di polpo e maionese di pesce bianco

Ravioli stuffed with burrata cheese, octopus ragout and white fish mayonnaise

20,00 €

Tagliolino bianco con crema di barbabietola, datterino, zafferano,  
nocciole tostate e briciole di ricotta salata

White tagliolino with a beetroot cream, tomatoes, saffron, smoked ricotta cheese crumbs  
and toasted hazelnuts

17,00 €

---

**coperto**covercharge 4,00€

---

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE DA NOI ABBATTUTI SECONDO LA LEGGE CEE OPPURE CONGELATI - IN CASO AVESTE BISOGNO, SAREMO LIETI DI MOSTRARVI LISTA DEGLI ALLERGENI  
SOME PRODUCTS MAY BE ABLE TO USE IN ACCORDANCE WITH CEE LAW OR FROZEN - IF YOU NEED WE WILL BE GLAD TO SHOW YOU THE ALLERGENS LIST



# Menu Degustazione Tasting Menu

Millefoglie di bufala e parmigiano 36 mesi, gamberi rossi e zuppetta al bloody Mary

Millefoglie of buffalo mozzarella and 36 month aged parmigiano cheese, red shrimp and bloody mary soup



Capasanta cotta a bassa temperatura e scottata, crema di carote, corallo al nero di seppia  
e maionese alla paprika

Scallop cooked at low temperature and seared, carrot cream, squid ink coral and paprika mayonnaise



Tavolozza di tonno con ravanelli, gel di mango, crema di pistacchio salata, panna al rum e nocciole

Artist's palate of fresh tuna with radishes, mango gel, salted pistachio sauce, rum cream and hazelnuts



Fagottini fatti in casa ripieni di baccalà mantecato, mousse di acciughe, cipollotti caramellati

Homemade "pouches" stuffed with whipped salted codfish, anchovy mousse, caramelized spring onion



Trancio di ricciola, gel di pere, spinacini saltati al profumo di tartufo nero, patate scottate al burro

Slice of amberjack fish, pear gel, sautéed baby spinach perfumed with black truffle, toasted buttered bread



Semifreddo all'olio extravergine di oliva e miele in zuppetta al limone, sedano croccante,  
cioccolato, frutti di bosco e sale maldon

Extra virgin olive oil and honey semifreddo served in a lemon "soup", crunchy celery, chocolate,  
wild berries and maldon salt

75,00 €

a persona/per person

bevande escluse - beverage are not included

IL MENU DEGUSTAZIONE E' OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO, BUON APPETITO  
COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA

THE TASTING MENU IS OBBLIGATORY FOR ALL THE TABLE, BUON APPETITO  
COMMUNICATE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES TO WAITERS

**copertocovercharge** 4,00€

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE DA NOI ABBATTUTI SECONDO LA LEGGE CEE OPPURE CONGELATI - IN CASO AVESTE BISOGNO, SAREMO LIETI DI MOSTRARVI LISTA DEGLI ALLERGENI  
SOME PRODUCTS MAY BE ABLE TO USE IN ACCORDANCE WITH CEE LAW OR FROZEN - IF YOU NEED WE WILL BE GLAD TO SHOW YOU THE ALLERGENS LIST



## Secondi Piatti - Second Dishes

### INFORNATA DI MARE

trancio di pescato del giorno, gambero rosso, scampo, tonno, polpo,  
uova di salmone con carote baby e salsa d'ostrica

### SEAFOOD IN THE OVEN

Sliced daily local fish, red shrimp, langoustine, tuna, octopus, salmon roe, baby carrots and oyster sauce

30,00 €

Baccalà con salsa di yogurt lime e zenzero, melanzana e crumble di pane

Salt cod with yogurt, lime and ginger sauce, eggplant, bread crumble

28,00 €

Tonno scottato, spugna di curcuma, chutney al mango e salsa di frutti rossi

Seared fresh tuna, turmeric sponge, mango chutney and red berry sauce

27,00 €

Filetto di Manzo cotto a bassa temperatura con tondo di patate al rosmarino, cipolle confit e senape in grani

Beef filet with rosemary potato croquette, onion confit and whole grain mustard

30,00 €

### Allergeni

allergens / allergènes / allergen



1 glutine  
gluten / gluten / gluten



2 crostacei  
crustacean / crustacés / schalentiere



3 uova  
eggs / oeufs / eier



4 pesce  
fish / poisson / fisch



5 arachidi  
peanuts / cacahuètes / erdnüsse



6 soia  
soy / soja / soja



7 latticini  
dairy / laitiers / milchprodukt



8 frutta a guscio  
nuts / fruits à coque / schalenfrüchte



9 sedano  
celery / céleri / sellerie



10 senape  
mustard / moutarde / senf



11 semi di sesamo  
sesame seeds / grains de sésame / sesamkerne



12 anidride solforosa e solfiti  
sulphites / sulfites / sulfit



13 lupino  
lupin beans / lupins / lupinen



14 molluschi  
shellfishes / fruits de mer / muscheln

### LA NOSTRA CUCINA - OUR KITCHEN

chef de cuisine

MASSIMILIANO SCARLASSARE

chef de partie

MARIA VENDITTI

ISAAC RAMOS

**copertocovercharge** 4,00€

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE DA NOI ABBATTUTI SECONDO LA LEGGE CEE OPPURE CONGELATI - IN CASO AVESTE BISOGNO, SAREMO LIETI DI MOSTRARVI LISTA DEGLI ALLERGENI  
SOME PRODUCTS MAY BE ABLE TO USE IN ACCORDANCE WITH CEE LAW OR FROZEN - IF YOU NEED WE WILL BE GLAD TO SHOW YOU THE ALLERGENS LIST

