

TORRE
AURORA
MENU



MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

tartare di baccalà^o, infuso di the nero, cialda di polenta e semi di papavero, maionese al mango
salt cod fish tartare, tea infusion, polenta waffle and poppy seeds, mango mayonnaise

gambero rosso^o, corallo al nero di seppia salicornia, salsa amatriciana
red prawns, squid-ink coral, sea asparagus, "amatriciana" sauce

capesante^o, crema di pomodori arrostiti, cracker ai funghi porcini, broccoli
scallops, roasted tomato cream, porcini mushrooms cracker

tortelli fatti in casa ripieni di coniglio alla ligure, tartare di gambero rosso^o, fondo bruno
homemade tortelli stuffed with ligurian style rabbit, red shrimp tartare, meat sauce reduction

scampo^o, scaloppa di foie gras, pan brioche al cacao, gel di carota e arancia
shrimp, foie gras escalope, cocoa brioche bread, carrots and orange gel

tartelletta al cacao, ganache alla gianduia, mousse al bergamotto, crumble al caramello e salsa al mango
cocoa tart, gianduia ganache, bergamot mousse, caramel crumble and mango sauce

il menu è obbligatorio per tutto il tavolo, buon appetito
comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale
tasting menu is obligatory for all the table, buon appetito
communicate to waiters any allergies or intolerance

bevande escluse/beverage are not included 80

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale
All allergens are available, ask the staff

ANTIPASTI STARTERS

selezione di crudità^o di mare accompagnate dalle nostre salse
selection of raw seafood and their accompanying sauces 38

ombrina^o marinata agli agrumi e erbe, insalatina di arance, finocchi e uvetta, guazzetto di sedano
raw croker white fish marinated with citrus and herbs, orange, fennel and raisin salad, celery sauce 21

bocconcini di pescato del giorno, involtino di pasta fillo farcita di spinaci, uvetta e pinoli, maionese alle olive taggiasche
fish of the day, stuffed pastry roll of spinach, raisins and pine nuts, mayonnaise with Taggiasca olives 22

panzanella, tartufo nero in olio, burrata
panzanella (tomato, onion, basil, bread), black truffle, burrata 18

battuta di filetto di manzo, cipolle al miele e valpolicella ripassa, fiori di capperi, tuorlo d'uovo in negativo, maionese di acciughe
beef filet raw tartare, stewed onions with honey and valpolicella wine, caper flowers, egg yolk in negative, anchovies mayo 19

SECONDI PIATTI SECOND DISHES

infornata di mare^o: trancio di pescato, seppia, gamberi, baccalà^o, acciughe, pomodorino giallo, patata novella, gel di arance e carota
seafood in the oven: fish of the day, cuttlefish, prawns, cod, anchovies, yellow tomato, potato, orange and carrot gel 32

baccalà^o cotto a bassa temperatura, rosti di patate, crema di foglie verdi, zucchine
salt cod cooked at low temperature, potatoe rosti, leaves green cream, zucchini 29

trancio di ombrina, farinata, asparagi, crema di provola affumicata
croker white fish, farinata (typical ligurian recipe with chickpea flour), asparagus, smoked provola cheese sauce 29

filetto di manzo cotto a bassa temperatura, patate dolci, dadolata di verdure di stagione, fondo bruno
low cooked beef filet, sweet potatoes, mixed seasonal vegetables, meat sauce reduction 30

o Il prodotto fresco potrebbe essere abbattuto a -18 per conservarne la qualità
The fresh product could be blast chilled to -18 to preserve its quality
^ Prodotto abbattuto conformita legge n. 853/2004 per prevenire rischio Anisakidiosi
Product shot down in compliance with law n. 853/2004 to prevent the risk of Anisakidiosis

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

linguine in verde con basilico e spinaci, stracciatella di burrata, e tartare di gamberi rossi^o
linguine in green with basil and spinach, stracciatella burrata cheese, and red prawn tartare 23

spaghetti alla chitarra con acciughe di Monterosso, pinoli, pomodorini, olive e polvere di limone
spaghetti alla chitarra with Monterosso anchovies, pine nuts, cherry tomatoes, olives and lemon powder 22

fusillone all'uovo mantecato all'aglio nero, seppia^o, crema di pomodori arrostiti, crumble di pane
fusillone egg pasta creamed with black garlic, cuttlefish, cream of roasted tomatoes, bread crumble 23

gnocchi al pesto di rucola e anacardi, cubi di barbabietola arrostita, polvere di olive, colatura di provola affumicata
gnocchi with rocket and cashew pesto, roasted beetroot, olive powder, provola smoked cheese sauce 19

Coperto
Cover charge