

# Menu Degustazione

## TASTING MENU

Biscotto di gamberi, maionese di pomodoro,  
crudità di gambero rosso, profumo di assenzio  
Shrimp biscuit, tomato mayonnaise, raw red shrimp,  
scent of absinthe

Tonno in panura aromatica, insalata fresca di scalogno, piselli  
uvetta e anacardo, con salsa fredda all'aglio  
Tuna in aromatic panura, fresh shallot salad, raisins and cashew  
peas with cold garlic sauce

Acciughe di Monterosso, terra di pane, spuma di caprino,  
la nostra giardiniera di verdure  
Anchovies from Monterosso, land of bread, goat's milk foam,  
our sweet and sour vegetables



Tagliolino al nero di seppia ai ricci di mare, sfumato con Zero  
Infinito (vino frizzante con sedimenti Cantina Pojer&Sandri),  
tartare di baccalà marinato al pompelmo rosa  
Squid ink tagliolini with sea urchins, blended with Zero Infinito  
(sparkling wine with sediments from Cantina Pojer&Sandri), salt cod  
tartare marinated with pink grapefruit



Bocconcini di ombrina, crema di patata affumicata, ristretto di  
fondo bruno di carne, lamelle di tartufo nero  
Bites of croaker, smoked potato cream, reduced brown meat base,  
black truffle slices



“Uovo al tegamino” Pannacotta con tuorlo di mango e scaglie di  
tartufo al cioccolato e nocciole  
“Fried egg” Pannacotta with mango yolk and chocolate and nuts  
truffle flakes

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\*

# Antipasti

## STARTERS

38,00€

### GRAN CRUDO TORRE AURORA

Selezione di crudità di mare accompagnate dalle nostre salse

RAW SEAFOOD TORRE AURORA

Selection of raw seafood and their accompanying sauces\*

20,00€

Il nostro "cappon magro" - ricetta tipica Ligure...  
pane, verdure di stagione croccanti, gambero, scampo, acciuga  
salata di Monterosso, muscoli, ombrina, baccalà, salsa verde

Our "cappon magro" - typical Ligurian recipe...

bread, crispy seasonal vegetables, shrimp, langoustine, salted  
anchovy from Monterosso, muscles, codfish, green sauce \*

21,00€

Polpo croccante, asparagi di mare, polvere di arachide tostato,  
crema di patata affumicata, cipollotto, gel di pere

Crispy octopus, sea asparagus, toasted peanut powder, smoked  
potato cream, spring onion, pear gel \*

19,00€

Battuta di manzo al coltello, maionese leggera all'aglio,  
barbabietola marinata, polvere di olive Taggiasche, scaglie di pane nero

Beef tartare with a knife, light garlic mayonnaise, marinated  
beetroot, Taggiasca olive powder, flakes of black bread

18,00€

Panzanella ripassata al forno con Mozzarella Fior di latte "caseificio  
Esposito", crema di peperoni e la nostra giardiniera di verdure.

Panzanella finish in the oven with fior di latte mozzarella "local  
dairy", peppers cream, our sweet and sour vegetables

copertocovercharge 4,00€



# Primi Piatti

## FIRST DISHES

22,00€

Gnocchetto fatto in casa, tartufo nero e crudità di gamberi  
Homemade gnocchi, black truffle and raw shrimps \*

20,00€

Tagliolino al nero di seppia, acciughe di Monterosso, pomodorini gialli,  
pinoli, colatura di burrata, bottarga di tonno  
Squid ink pasta, Monterosso anchovies, yellow cherry tomatoes,  
pine nuts, burrata sauce, tuna bottarga

21,00€

Strozzapreti grani antichi " Senatore Cappelli", ragout di polpo,  
pinoli, terra di focaccia alle olive taggiasche, maionese di pesce bianco  
Strozzapreti (short Italian pasta) ancient grains "Senatore  
Cappelli", octopus ragout, pine nuts, focaccia with Taggiasche  
olives powder, white fish mayonnaise \*

19,00€

Gnocchetto fatto in casa, crema di barbabietola, mandorle tostate,  
spuma di caprino, tartare fresca di pomodoro e sedano  
Homemade gnocchetto, beetroot cream, toasted almonds, goat cheese  
mousse, fresh tomato and celery tartare

---

**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



# Secondi Piatti

## SECOND DISHES

30,00€

Bocconcini di ombrina, verdure croccanti, gel di sedano, maionese al wasabi, spugna di basilico  
Bites of croaker, crunchy vegetables, celery gel, wasabi mayonnaise, basil sponge

30,00€

Baccalà cotto a bassa temperatura, peperone friggietello, salsa di pomodorino giallo, olive taggiasche, crema di provola affumicata  
Salt cod cooked at low temperature, "friggietello" pepper, yellow tomato sauce, Taggiasca olives, smoked provola cheese cream \*

32,00€

### INFORNATA DI MARE

Trancio di pescato del giorno, baccalà, polpo, gambero, scampo, carote, zucchine, arancia, salsa agrodolce

### SEAFOOD IN THE OVEN

Slice daily local fish, salt cod, octopus, shrimp, scampi, carrots, zucchini, orange, sweet and sour sauce \*

30,00€

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, ristretto di fondo bruno, cubi di polenta e fungo shiitake  
Beef fillet cooked at low temperature, reduced brown stock, cubes of polenta and shiitake mushroom  
240/250gr

### Allergeni

allergens / allergènes / allergen



1 glutine

gluten / gluten / gluten



6 soia

soy / soja / soja



11 semi di sesamo

sesame seeds / grains de sésame / sesamkerne



2 crostacei

crustacean / crustacés / schalentiere



7 latticini

dairy / laitiers / milchprodukt



12 anidride solforosa e solfiti

sulphites / sulfites / sulfit



3 uova

eggs / oeufs / eier



8 frutta a guscio

nuts / fruits à coque / schalenfrüchte



13 lupino

lupin beans / lupins / lupinen



4 pesce

fish / poisson / fisch



9 sedano

celery / céleri / sellerie



14 molluschi

shellfishes / fruits de mer / muscheln



5 arachidi

peanuts / cacahuètes / erdnüsse



10 senape

mustard / moutarde / senf

**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

\*



# *I nostri Dolci fatti in casa*

HOMEMADE DESSERT

9,00€

## LA DOLCE VITA

Meringa all'italiana, biscotto salato allo zafferano, pralina al cocco, salsa ai frutti di bosco

*Italian meringue, savory saffron biscuit, coconut praline, forest fruit sauce\**

## DOLCE FAR NIENTE

Namelaka al cioccolato bianco, streuzel al cacao e riduzione di passion fruit  
*White chocolate namelaka, cocoa streuzel and passion fruit reduction*

## TRICK OR TREAT

Mousse al cioccolato gianduia, salsa di cacao e peperoncino, gel di sedano, nocciole tostate

*Gianduja chocolate mousse, cocoa and chilli sauce, celery gel, toasted hazelnuts.*

# *Formaggi*

CHEESE

Selezione di formaggi serviti con le nostre salse  
*Selection of cheese served with our sauces*

16,00€



# *Caffetteria*

3.00	caffè' espresso	3.50	caffè corretto
3.00	caffè decaffeinato		laced coffee
	deca coffee	5.00	caffè shakerato
3.00	caffè al ginseng		iced coffee
5.00	caffè doppio	4.00	cappuccino
	double coffee	4.00	latte macchiato
3.50	caffè americano		coffee with milk
5.00	the caldo/tisana hot tea		

DAMMAN FRERES Premium Quality