



TORRE AURORA

MARE, CUCINA & COCKTAILS

Monterosso - Cinque Terre

100% MADE IN 5 TERRE



QUESTO ESERCIZIO UTILIZZA CERAMICHE
ARTIGIANALI DI
THIS BUSINESS USES
HAND MADE POTTERY BY



FABBRICA D'ARTE
MONTEROSSO

TASTING MENU **Degustazione**

ALLA SCOPERTA DELLA LIGURIA...
UN PERCORSO DI PRODOTTI E RICETTE DELLA TRADIZIONE
RIVISITATE A MODO NOSTRO PER SCOPRIRE INSIEME A NOI
I SAPORI DI QUESTA REGIONE
DISCOVERING LIGURIA...
A PATH OF TRADITIONAL PRODUCTS AND RECIPES RE-
VISED IN OUR WAY TO DISCOVER THE FLAVORS OF THIS
REGION TOGETHER WITH US

CAPPON MAGRO

ricetta ligure a base di pesce bianco,
muscoli, vongole e verdure

Ligurian recipe, mix of fish, mussels,
clams and vegetables 3,4,7,13

Tartelletta con acciughe di Monterosso,
crema di patate, maionese al basilico,
pomodorini confit

Tartlet with Monterosso anchovies,
potato cream, basil mayonnaise,
confit cherry tomatoes 1,2,3,9

Sandwich di sgombro, cicoria saltata,
salsa verde e gel al limone

Mackerel sandwich, sautéed chicory,
green sauce and lemon gel 1,2,3,7,8,9

Gnocchetto fatto in casa con sugo di gallinella,
basilico, scorza di limone e gallinella saltata

Homemade gnocchi with hen fish sauce,
basil, lemon zest and sautéed hen fish 1,2,3,7

Totano ripieno, crema di pecorino
e caramello di pomodoro

Stuffed squid, pecorino cream
and tomato caramel 8,13

Gelato al basilico e limone, limone candito,
biscotto ai pinoli

Basil and lemon ice cream, candied lemon,
pine nut biscuit 1,8,9

menu **90€**

**IL MENU È OBBLIGATORIO PER TUTTO
IL TAVOLO, COMUNICARE EVENTUALI
ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE.
BUON APPETITO**

Tasting menu is obligatory for all the table,
Communicate to waiters any allergies or
intolerance.
Buon appetito.

STARTERS **Antipasti**

CAPPONADA LIGURE

tonno scottato, capperi, olive,
cipolla marinata, mix di pomodorini,
focaccia e acciuga salata

seared tuna, capers, olives,
marinated onion, mix of cherry
tomatoes, focaccia and salted
anchovy 3,4,13

26€

Ceviche di pesce bianco marinato,
brodo aromatizzato,
olio al prezzemolo

Marinated white fish ceviche,
flavored broth,
parsley oil 2,3,7,8,9

26€

Tartare di manzo,
salsa alla pizzaiola, crema al
pecorino, cialda di prezzemolo

Beef tartare, pizzaiola sauce,
pecorino cream,
parsley wafer 3,5,8,9

24€

Minestrone estivo:
mix di verdure di stagione,
pesto, salsa al parmigiano
24 mesi, tartufo nero

Minestrone:
mix of seasonal vegetables,
pesto, parmesan sauce
24 months, black truffle 5,8

24€

**COMUNICARE EVENTUALI
ALLERGIE O INTOLLERANZE
AL PERSONALE.**

BUON APPETITO

Communicate to waiters
any allergies or intolerance.
Enjoy your meal

COPERTO: 5€ a persona
Place setting

CHEF *Federico Grasso*

FIRST COURSES **Primi**

Tagliolini all'uovo con cozze e vongole, calamari, gamberi,
crema di cavolfiore, olio al prezzemolo

Egg tagliolini with mussels and clams, calamari, shrimp,
cauliflower cream, parsley oil 1,2,3,4,13

27€

Linguine aglio, olio e peperoncino, acciughe salate di Monterosso,
broccoli e panura alle acciughe

Linguine with garlic, oil and chilli pepper, salted anchovies from Monterosso,
broccoli and anchovy panura 1,3,8,9

26€

Bottoni fatti in casa ripieni di patate e gorgonzola,
ragù di polpo e crema di lattuga

Stuffed pasta with potatoes and gorgonzola,
octopus ragù and lettuce cream 1,2,8,13

26€

Gnocchi fatti in casa con pesto di basilico,
spuma d'aglio, fagiolini, maionese ai pinoli

Homemade gnocchi with basil pesto, garlic mousse,
green beans, pine nut mayonnaise 1,2,9

24€

SECOND COURSES **Secondi**

Cuore di baccalà, finocchi, spuma di patate e lardo,
cipolla al lampone, polvere di capperi

Cod fish, fennel, potato and lard foam, raspberry onion, caper powder 3,7,8

36€

Rana pescatrice alla ligure, salsa di pomodoro,
patata croccante, olive taggiasche e pinoli

Ligurian style monkfish, tomato sauce, crispy potato,
taggiasca olives and pine nuts 3,6,7,9

36€

Agnello alle erbe, puntarelle saltate con acciughe e capperi,
salsa di peperoni arrostiti

Herbed lamb, sautéed puntarelle with anchovies and capers,
roasted pepper sauce 3,7,8

35€

Coniglio porchettato, bietola con scorza di limone,
zabaione salato, fondo bruno

Roasted rabbit, chard with lemon zest,
salted zabaglione, meat sauce 2,7

35€

ALLERGENI:



**IL PRODOTTO FRESCO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO A -18 PER CONSERVARE LA QUALITÀ. IN ASSENZA DEL PRODOTTO FRESCO,
POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO CONGELATO DI ALTA QUALITÀ. The fresh product could be chilled to -18 to preserve its quality,
in the absence of fresh product, high quality frozen product could be used**

TUTTI GLI ALLERGENI SONO A DISPOSIZIONE, CHIEDERE AL PERSONALE. All allergens are available, ask to the staff.