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 REVISED 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, mussles, 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

Bottone ripieno di salsa alla ligure, sugo di pesce ianco,basilico, scorza di limone e pinoli tostati
-
Stuffed pasta with ligurian tomatoes sauce, white fish sauce, basil, lemon zest and toasted pinenuts 1,2,3,8,9

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 obbligatory for all the table, Comunicate to waiters any allergies or intollerance.
Buon appetito

STARTERS Antipasti

Selezione di crudità del mare, accompagnate dalle nostre salse
Selection of raw seafood, accompanied by our sauces 2,3,4,13
45€ GLUTEN FREE

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
27€

Sashimi di pesce bianco crudo marinato, brodo aromatizzato, olio al prezzemolo
Raw and marinated white fish sashimi,flavored broth, parsley oil 2,3,7,8,9
26€ GLUTEN FREE

Tartare di manzo, salsa alla pizzaiola, crema al pecorino, cialda di prezzemolo
Beef tartare, pizzaiola sauce, pecorino cream, parsley wafer 3,5,8,9
25€

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€ GLUTEN FREE

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE. BUON APPETITO
Comunicate to waiters any allergies or intollerance. Enjoy your meal

COPERTO: 5€ a persona
Place setting

CHEF Federico Graggio

FIRST COURSES Primi

Gnocchi fatti in casa con cozze e vongole, calamari, gamberi, crema di cavolfiore, olio al prezzemolo, scorza di limone **27€**
Homemade gnocchi with mussels and clams, calamari, shrimp, cauliflower cream, parsley oil, lemon zest 1,2,3,4,13

Linguine aglio, olio e peperoncino, acciughe salate di Monterosso, melanzane e panura alle acciughe **26€**
Linguine with garlic, oil and chilli pepper, salted anchovies from Monterosso, eggplant and anchovy panura 1,3,8,9

Orecchiette al sugo rosso di pesce spada, pomodorini, capperi, olive taggiasche **26€**
Orecchiette pasta with red swordfish sauce, tomatoes, capers, tagiasca olives 1,3,8

Tagliolini all'uovo con pesto di basilico, fagiolini, patate arrostite **24€**
Egg tagliolini pasta with basil pesto, green beans, roasted potatoes 1,2,8,9

SECOND COURSES Secondi

Cuore di baccalà, finocchi, spuma di patate e lardo, cipolla al lampone, polvere di cappero **36€** GLUTEN FREE
Cod fish, fennel, potato and lard foam, raspberry onion, caper powder 3,7,8

Rana pescatrice alla ligure, salsa di pomodoro, patata croccante, olive taggiasche e pinoli **36€** GLUTEN FREE
Ligurian style monkfish, tomato sauce, crispy potato, taggiasca olives and pine nuts 3,6,7,9

Taglio di pesce, intingolo di cetrioli, scalogno, peperoncino, aglio e pomodorini, con crema di patate affumicate **36€** GLUTEN FREE
Catch of the day, deep with cucumber, shallot, chilly, garlic and tomatoes, with smoked potatoes cream 3,8

Coniglio porchettato, carote glassate, zabaione salato, fondo bruno **35€** GLUTEN FREE
Roasted rabbit, glazed carrots, salted zabaglione, meat sauce 2,7

ALLERGENI:
1 GLUTINE · 2 UOVA · 3 PESCE · 4 CROSTACEI · 5 ARACHIDI · 6 SOIA · 7 SEDANO · 8 LATTE · 9 FRUTTA A GUSCIO · 10 MOSTARDA · 11 SESAMO · 12 LUPINI · 13 MOLLUSCHI

IL PRODOTTO FRESCO POTREBBE ESSERE ABBATTUTOA -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 aviable, ask to the staff.