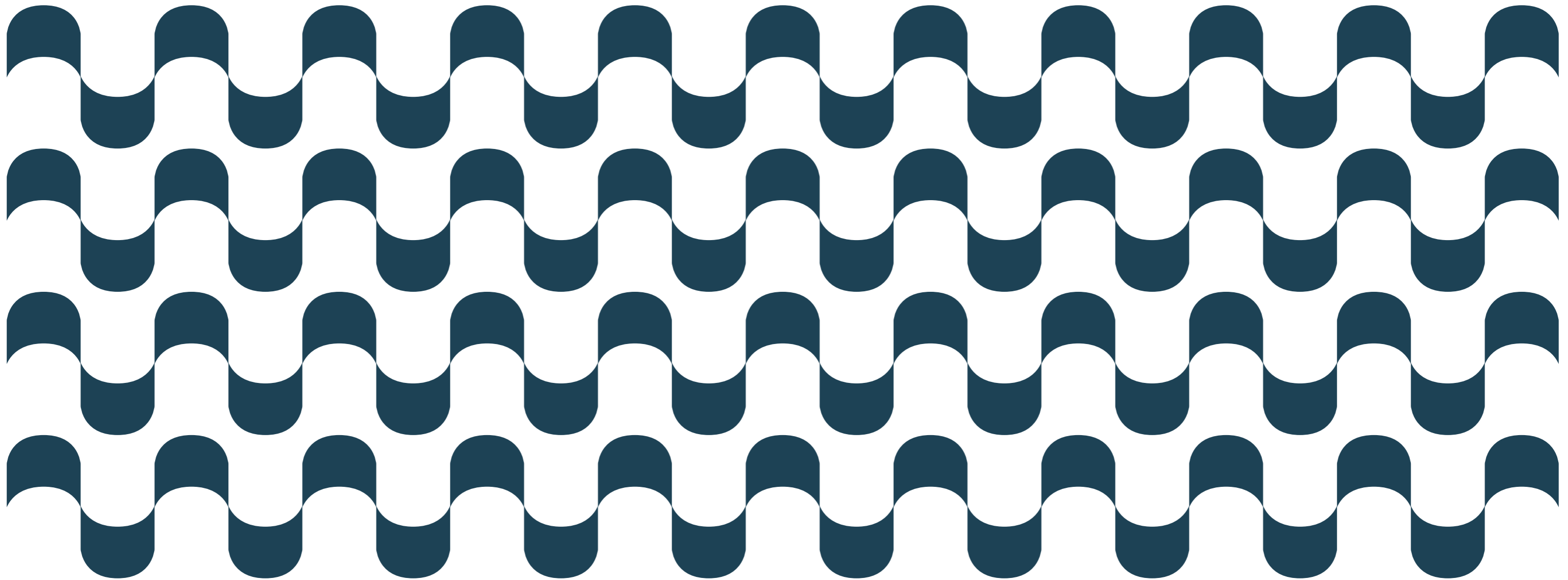


TORRE AURORA

MARE, CUCINA & COCKTAILS

Monterosso - Cinque Terre



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

Seppia scottata, crema di piselli, mayo al nero di seppia, scarola

-
Seared cuttlefish, pea cream, squid ink
mayo, escarole ¹³

Cappon Magro, ricetta ligure a base di pesce e verdure

-
Cappon Magro,
Ligurian recipe, mix of fish
and vegetables ^{3,4,7,13}

Acciuga salata, panissa, burro montato

-
Salted anchovy, panissa,
whipped butter ^{3,8}

Pansoti ripieni di coniglio alla ligure, fondo di carne, gambero rosso, limone

-
"Pansoti" stuffed pasta with rabbit,
meat base, red prawn, lemon ^{1,2,4,7,9}

Cima alla Genovese

-
Stuffed meat with vegetables,
mortadella eggs and herbs ^{1,2,8,9}

Morbido ai limoni di Monterosso, biscotto, meringa all'italiana, salsa ai frutti rossi

-
Soft tart with Monterosso lemons,
biscuit, Italian meringue,
red fruit sauce ^{1,2,8}

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**

Selezione di crudità del mare, accompagnate dalle nostre salse

Selection of raw seafood,
accompanied by our sauces ^{3,4,13}
43€

Sgombro, salsa verde, carciofo, prescinseua, fondo di pesce

Mackerel, green sauce,
artichoke, prescinseua, fish
reduction sauce ^{2,3,7,8,9}

25€

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

Marinated white fish sashimi,
flavored broth,
parsley oil ^{3,7}

26€

Tartare di manzo, tacos, gazpacho e salsa al pecorino

Beef tartare,
tacos, gazpacho and
pecorino sauce ^{5,8,9}

23€

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 ^{1,5,7,8}

23€

**COMUNICARE EVENTUALI
ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE.
BUON APPETITO**
Communicate to waiters any allergies
or intolerance.
Buon appetito.

COPERTO: 4€ a persona
Place setting

CHEF *Federico Grasso*

FIRST COURSES **Primi**

Gnocchi cozze e vongole, crema di zucchine trombetta, scorza di limone **26€**
Gnocchi with mussels and clams, zucchini cream, lemon zest ^{1,8,13}

**Linguine aglio, olio e peperoncino, acciughe salate di Monterosso,
con broccoli e panura alle acciughe** **26€**

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

Corsetti al ragù di polpo, crema alla provola affumicata **26€**
"Corsetti" pasta with octopus ragù, smoked provola cream ^{1,3,8,13}

**Mezze maniche con pesto di basilico fatto in casa,
pinoli tostati, patate al forno** **22€**

"Mezze maniche" pasta with homemade basil pesto,
toasted pine nuts, baked potatoes ^{1,8,9}

SECOND COURSES **Secondi**

**Taglio di pesce del giorno, asparagi
salsa tzatziki e fondo di pesce** **34€**

Cut of fish of the day, asparagus
tzatziki sauce and fish reduction sauce ^{3,7,8}

**Cubi di rana pescatrice in panura alle erbe,
tartare di pomodorini, patè di olive e olio al mandarino** **34€**

Monkfish cubes in herb breadcrumbs,
cherry tomato tartare, olive pâté and mandarin oil ^{3,7,9}

**Coppa di maiale piastrata, riduzione al vino rosso,
spinaci saltati con uvetta e pinoli** **33€**

Grilled pork neck, red wine reduction,
sauteed spinach with raisins and pine nuts ^{2,7,9}

**Spalla di manzo cotta a bassa temperatura,
patata schiacciata, maionese alla paprika e fondo di carne** **34€**

Beef shoulder cooked at low temperature,
mashed potatoes, paprika mayo and meat reduction sauce ^{2,7}

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.