

Benvenuti al Ristorante Aurora



Alcune informazioni...

- *La nostra cucina è espressa. Non vi sono condimenti o sughì già pronti.*
Our cooking is ready. No previous made sauces or condiments.

- *Per i piatti che prevedono pasta fresca, la pasta è fatta a mano dai nostri Chef.*
Fresh pasta is handmade by our Chefs.

- *Vi saremmo grati se, qualora in gruppo di più di 6 persone, sceglieste non più di 3 pietanze diverse per singola portata.*

We would be grateful if, when more of six people, you chose no more than 3 dishes for each scope.

- *I tempi di attesa dipendono dalla cura e dall'attenzione necessari alla preparazioni dei piatti da Voi scelti e, ovviamente, dalle giornate di maggiore affluenza.*

Waiting time depends on the extreme care we take of the dishes you choose and on the busiest days.

- *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per sicurezza alimentare o scarsa reperibilità di mercato, per chiarimenti rivolgersi al cameriere. Le crudità e i marinati vengono bonificati come da regolamento CE 853/2004. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili. Rivolgersi al personale di servizio.*

We employ fresh and/or frozen food according to the season availability. Not cooked food is treated according to the CE 853/2004. Please ask the staff for eventual allergies.

Coperto / cover charge € 3,00



www.ristorantepizzeriaaurora.com

Gli Antipasti di Pesce

I caldi...

Cozze alla marinara

Hot mussels with oil, garlic, parsley and white wine

€ 16,00

Vongole alla marinara

Hot clams with oil, garlic, parsley and white wine

€ 17,00

Sautè di cozze e vongole

Clams and mussel sautè

€ 18,00

Scampi e mazzancolle al sale nero di Cipro

Scampi and prawns with Cyprus black salt

€ 32,00

Guazzetto di mitili e crostacei

Mussels and shellfish soup

€ 29,00

Calamari al testo (freschi)

Fresh grilled calamari

€ 24,00

Canocchie al vapore/ alla marinara

Steamed mantis shrimps/ marinara style

€ 19,00

Pesce Spada e Ricciole in guazzetto *Swordfish*

and amberjack stew

€ 28,00

I freddi...

Fantasia di mare (fresco assortito con marinati e fresco di stagione)

Mix of fresh seafood with seasonal marinated fish

€ 19,50

Carpaccio di spada con rucola e scaglie di grana

Swordfish carpaccio with rocket, parmesan cheese and asparagus

€ 19,00

Carpaccio di tonno fresco con salsa citronette e crostini caldi

Tunafish carpaccio with oil, lemon, red orange sauce and steamed scallops

€ 19,00

Ostriche francesi Fin de Claire/ Ricci di mare/ tartufi di mare

Fin de Claire French oysters/ Sea Urchins/ Sea truffles

€ 6,00 cad.

Ostriche piatte Francesi

French flat oysters

€ 6,00 cad.

Carpaccio di Ricciola

Amberjack carpaccio

€ 22,00

Cruditè di frutti di mare, ostriche, scampi, carpacci misti

Cruditè seafood, oysters, scampi, mixed carpaccio

€ 45,00

I Primi di Pesce

Tagliolini al nero di seppia con tonno fresco e cime di rapa <i>Tagliolini with cuttlefish ink and seafood</i>	€ 22,00
Tagliolini fatti a mano Aurora <i>Hand made thin noodles with seafood</i>	€ 21,00
Tagliolini alle vongole <i>Hand made thin noodles with clams</i>	€ 18,00
Tagliolini vongole e bottarga <i>Hand made thin noodles with clams and bottarga</i>	€ 19,50
Tagliolini al salmone con perle di alga marina e pachino <i>Hand made thin noodles with salmon, seafood and cherry tomatoes</i>	€ 19,50
Strozzapreti alle canocchie fresche <i>Strozzapreti with fresh mantis shrimp</i>	€ 19,50
Paccheri all'astice (min.2 persone) <i>Paccheri with lobster (two people minimum)</i>	€ 29,00 a pers./each
Spaghettoni al riccio e bottarga con uova di salmone <i>Spaghettoni with sea urchin and bottarga with salmon roe</i>	€ 24,00
Tagliolini al branzino e pomodori pachino <i>Tagliolini seabass and cherry tomatoes</i>	€ 22,00
Spaghettoni con bottarga di muggine e tartare di gamberi <i>Spaghetti with mullet roe and prawn tartare</i>	€ 24,00
Risotto alla pescatora (rosso) (min. 2 persone) <i>Rice with sauce (red) 2 people minimum</i>	€ 19,00 a pers./each
Risotto salmone, zafferano e lime (min. 2 persone) <i>Rice with salmon, saffron and lime (2 people min.)</i>	€ 19,00 a pers./each
Strozzapreti con pesce spada, tonno e olive taggiasche <i>Strozzapreti with swordfish, tuna, Taggiasca olives</i>	€ 22,00
Ravioli ripieni di branzino e gamberi alla Gallipolina <i>(vongole, gamberi, pomodori e panna)</i> <i>Filled bass and shrimps ravioli in Gallipolina sauce (tomatoes, cream, clams)</i>	€ 23,00
Gnocchetti alla carbonara di zucchine e gamberi <i>Gnocchetti carbonara with zucchinis and shrimps</i>	€ 19,00

I Secondi di Pesce

Crostacei alla griglia (astice, mazzancolle, scamoi, canocchie)

Grilled shellfish

€ 48,00

Grigliata di pesce di stagione (secondo pescato)

Seasonal grilled fish

€ 34,00

Tagliata di tonno con rucola, grana e verdure grigliate

Tuna steak with rocket, grana cheese and grilled vegetables

€ 26,00

Spiedini di calamari e gamberi (4pz)

shrimps and squid skewers

€ 24,00

Gamberoni alla griglia (5pz) pescato nostrano

Big grilled shrimps (5 pieces)

€ 25,00

Pesce fresco del giorno al forno/sale (rombo/branzino/rana pescatrice/

orata/soaso) Fresh fish, baked or cooked under salt

€ 6,00/hg

Fritto misto di pesce con paranza di stagione

mix of fried fish

€ 22,00

Gratinato misto di mitili, crostacei e calamari al forno

mixed au gratin of mussels, crustaceans, baked squid

€ 22,00

Trancio di pesce spada alla griglia

Grilled swordfish steak

€ 24,00

Trancio di ricciola gratinato al forno

Baked amberjack steak au gratin

€ 24,00

Aragosta alla catalana o alla griglia

Lobster catalana style or grilled

€ 20,00/hg

Scamponi alla griglia

Grilled lobster

€ 35,00

Gran Catalana (con grillo di mare, scamponi, mazzancolle e verdure)

Spiny lobster, big scampi, prawns and vegetables

€ 50,00

Pesce pescato nostrano (secondo pescato)

Locally caught fish

Da € 6,50/hg

Gli Antipasti di Carne

Bresaola rucola,grana e funghi champignon

Bresaola with rocket,grana cheese, mushrooms

€ 17,00

Caprese con rucola,pomodoro,mozzarella, mais e olive nere

Caprese with tomatoes,rocket,mozzarella cheese and black olives

€ 17,00

Prosciutto e melone

Ham and melon

€ 16,00

Prosciutto Patanegra, mozzarella di bufala, acciughe del cantabrico

Patanegra ham. Buffalo mozzarella,Cantabrian anchovies

€ 24,00

Carpaccio di carne salada in salsa Citronette

Salted meat carpaccio in citronette sauce

€ 18,00

I Primi di Carne

Tagliatelle al ragù romagnolo

Noodles in bolognese sauce

€ 16,00

Strozzapreti ai 4 formaggi con speck e noci

Handmade pasta in four different cheese sauce,smoked jam and walnuts

€ 18,00

Raviolacci di ricotta e spinaci con radicchio, pecorino, pomodorini e panna

Big ravioli filled with ricotta cheese, spinachs,radish,pecorino cheese, little tomatoes and sour cream

€ 18,00

Lasagnetta al forno

Baked lasagna

€ 17,00

Tortellini "Torsani" con prosciutto Patanegra e funghi champignon

("Torsani"tortellini in Patanegra ham and champignon mushrooms)

€ 22,00

Parmigiana di melanzane

Egg plants parmigiana

€ 17,00

I Secondi di Carne

Bistecca di manzo alla griglia

Beefsteak

€ 24,00

Filetto di Angus alla griglia

Grilled angus fillet

€ 32,00

Petto di pollo con verdure

Chicken breast with vegetables

€ 19,50

Tagliata di manzo alla griglia al sale grosso e rosmarino

Sliced beef grilled with rosemary and coarse salt

€ 26,00

Fiorentina

T-bone steak

€ 6,00/hg

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Wiener schnitzel with french fries

€ 19,00

Hamburger

€ 16,00

I Contorni

Insalata mista

Mixed salad

Patatine fritte

French fries

Verdure in pinzimonio

Vinaigrette of vegetables

Insalata verde

Green Salad

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 6,00

€ 6,00

€ 10,00

€ 6,00

€ 10,00

Le Insalatone

Insalatona Primavera

Insalata, rucola, pomodoro, mais, mozzarella, olive verdi e tonno

(salad, rocket, tomatoes, corn, mozzarella cheese, green olives and tuna)

€ 15,00

Insalatona del canale

Insalata, pomodorini, noci, pecorino, scaglie di grana, zucchine grigliate, fiocchi di bresaola

(salad, tomatoes, walnuts, pecorino cheese, slice of parmesan, grilled zcourgettes, dried beef)

€ 16,00

Insalata Aurora

Insalata mista, gamberi, tonno, noci, polipo (salad, walnuts, tuna, shrimps, octopus)

€ 19,00

Insalatona Nizzarda

Uova, insalata, pomodoro, tonno e olive (eggs, salad, tomatoes, tuna and olives)

€ 19,00

Le Piadine e i Panini Speciali di nostra produzione

Piada prosciutto crudo, stracchino e rucola

Piadina Parma Ham, soft cheese and rocket

€ 9,00

Piada prosciutto cotto e mozzarella

piadina with baked ham and mozzarella cheese

€ 8,00

Piada con carne salada e misto di insalata

Piadina with salted meat, salad

€ 12,00

Piada con salsiccia, pecorino e mozzarella

piadina with sausages, pecorino cheese and mozzarella cheese

€ 9,00

Le Pizze Classiche

Margherita

Tomato,mozzarella chesse,basil

€ 8,00

Romana (origano, acciughe e capperi)

Tomato,mozzarella cheese,origan, capersand anchovies

€ 11,00

Napoli (origano, acciughe)

Tomato,mozzarella cheese,origan, anchovies

€ 10,00

Quattro stagioni (prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive)

Tomato,mozzarella cheese, ham,artichokes,mushrooms,olives

€ 12,00

Tonno e Cipolla (tonno e cipolla)

Tomato,mozzarella cheese, tuna and onion

€ 12,00

Quattro formaggi (mozzarella, fontina, grana, emmenthal, gorgonzola)

Tomato,mozzarella,grana and fontina cheese,emmenthal, blue cheese

€ 12,00

Diavola (salame e peperoncino)

Tomato,mozzarella cheese,chili peppers and salami

€ 12,00

Frutti di mare (pomodoro e frutti di mare)

Tomato and seafood

€ 19,00

Vegetariana (zucchine, peperoni e melanzane)

Tomato,mozzarella cheese,peppers,aubergines,courgettes

€ 12,00

Prosciutto e Funghi (prosciutto cotto e funghi)

Tomato,mozzarella cheese, ham,mushrooms

€ 12,00

Le Pizze Speciali

Campana (bufala,salame piccante e olive)

Tomato,buffalo mozzarella cheese,hot salami and olives

€ 15,00

Bufalotta (bufala,pendolini e basilico)

Tomato,buffalo mozzarella cheese,cherry tomatoes and basil

€ 15,00

Mare e monti (porcini,gamberi e zucchine)

Tomato,mozzarella cheese,porcini mushrooms,shrimps,courgettes

€ 16,00

Gustosa (salame piccante,cipolla di Tropea,gorgonzola,capperi e origano)

Hot salami,Tropea onions,blue cheese,capers, origan

€ 16,00

Parmigiana (melanzane,prosciutto cotto e grana)

tomato,mozzarella cheese,aubergines,ham, grana cheese

€ 14,00

Patatona (mozzarella,salsiccia,patate al forno,pecorino al forno)

mozzarella cheese,baked potatoes,pecorino cheese, sausages

€ 13,00

Vecchia Modena (radicchio,salame piccante,aceto balsamico e grana)

Mozzarella cheese,tomato,radicchio,hot salami,Modena vinegar, grana cheese

€ 13,00

Tirolese (mozzarella,gorgonzola,radicchio in cottura,speck in cottura)

Mozzarella cheese, blue cheese,radicchio, smoked ham

€ 12,00

Burrata (base Margherita con prosciutto crudo di Parma e burrata) Mozzarella and burrata cheese, Parma ham

€ 15,00

Variazioni: da € 2,00 a € 5,00