

Benvenuti al Ristorante Aurora



Alcune informazioni...

- *La nostra cucina è espressa. Non vi sono condimenti o sughi 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 preparazione 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 € 2,50



www.ristorantepizzeriaaurora.com

Ristorante Pizzeria **Aurora** - viale Dante Alighieri, 114 Riccione RN - tel. 0541660938

Gli Antipasti di Pesce

I caldi...

Cozze alla marinara	€ 14,00
<i>Hot mussels with oil, garlic, parsley and white wine</i>	
Vongole alla marinara	€ 16,00
<i>Hot clams with oil, garlic, parsley and white wine</i>	
Sautè di cozze e vongole	€ 16,00
<i>Clams and mussel sautè</i>	
Scampi e mazzancolle al sale nero di Cipro	€ 28,00
<i>Scampi and prawns with Cyprus black salt</i>	
Guazzetto di mitili e crostacei	€ 25,00
<i>Mussels and shellfish soup</i>	
Lumachine di mare alla Romagnola	€ 13,00
<i>Romagna style sea snails</i>	
Calamari al testo (freschi)	€ 22,00
<i>Fresh grilled calamari</i>	
Canocchie al vapore/ alla marinara	€ 18,00
<i>Steamed mantis shrimps/ marinara style</i>	
Pesce Spada e Ricciole in guazzetto	€ 23,00
<i>Swordfish and amberjack stew</i>	

I freddi...

Fantasia di mare (fresco assortito con marinati e fresco di stagione)	€ 19,00
<i>Mix of fresh seafood with seasonal marinated fish</i>	
Carpaccio di spada con rucola e scaglie di grana	€ 18,00
<i>Swordfish carpaccio with rocket, parmesan cheese and asparagus</i>	
Carpaccio di tonno fresco con salsa citronette e crostini caldi	€ 18,00
<i>Tunafish carpaccio with oil, lemon, red orange sauce and steamed scallops</i>	
Ostriche francesi Fin de Claire/ Ricci di mare/ tartufi di mare	€ 5,00cad.
<i>Fin de Claire French oysters/ Sea Urchins/ Sea truffles</i>	
Ostriche piatte Francesi	€ 5,00cad.
<i>French flat oysters</i>	
Carpaccio di Ricciola	€ 22,00
<i>Amberjack carpaccio</i>	
Cruditè di frutti di mare, ostriche, scampi, carpacci misti	€ 45,00
<i>Cruditè seafood, oysters, scampi, mixed carpaccio</i>	

I Primi di Pesce

Tagliolini al nero di seppia con tonno fresco e cime di rapa	€ 22,00
<i>Tagliolini with cuttlefish ink and seafood</i>	
Tagliolini fatti a mano Aurora	€ 19,00
<i>Hand made thin noodles with seafood</i>	
Tagliolini alle vongole	€ 17,00
<i>Hand made thin noodles with clams</i>	
Tagliolini vongole e bottarga	€ 19,00
<i>Hand made thin noodles with clams and bottarga</i>	
Tagliolini al salmone con perle di alga marina e pachino	€ 19,00
<i>Hand made thin noodles with salmon, seafood and cherry tomatoes</i>	
Strozzapreti alle canocchie fresche	€ 19,00
<i>Strozzapreti with fresh mantis shrimp</i>	
Paccheri all'astice (min.2 persone)	€ 29,00
<i>Paccheri with lobster (two people minimum)</i>	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	€ 22,00
<i>Tagliolini seabass and cherry tomatoes</i>	
Spaghettoni con bottarga di muggine e tartare di gamberi	€ 24,00
<i>Spaghetti with mullet roe and prawn tartare</i>	
Risotto alla pescatora (rosso) (min. 2 persone)	€ 19,00
<i>Rice with sauce (red) 2 people minimum</i>	a pers./each
Risotto salmone, zafferano e lime (min. 2 persone)	€ 19,00
<i>Rice with salmon,saffron and lime (2 people min.)</i>	a pers./each
Paccheri all'aragosta (min 2 pax)	€ 70,00
<i>Paccheri with lobster 2 people min.)</i>	(2 pax)
Strozzapreti con pesce spada, tonno e olive taggiasche	€ 22,00
<i>Strozzapreti with swordfish, tuna, Taggiasca olives</i>	
Ravioli ripieni di branzino e gamberi alla Gallipolina	€ 20,00
<i>(vongole,gamberi,pomodori e panna)</i>	
<i>Filled bass and shrimps ravioli in Gallipolina sauce (tomatoes,cream,clams)</i>	
Gnocchetti alla carbonara di zucchine e gamberi	€ 19,00
<i>Gnocchetti carbonara with zucchini and shrimps</i>	

I Secondi di Pesce

Crostacei alla griglia (astice, mazzancolle, scamoi, canocchie)	€ 45,00
<i>Grilled shellfish</i>	
Grigliata di pesce di stagione (secondo pescato)	€ 32,00
<i>Seasonal grilled fish</i>	
Cefalo di altura al sale	€ 5,00/hg
<i>Sea mullet baked in salt</i>	
Tagliata di tonno con rucola, grana e verdure grigliate	€ 22,00
<i>Tuna steak with rocket, grana cheese and grilled vegetables</i>	
Tagliata di tonno con pistacchi, spinaci e radicchio trevigiano	€ 22,00
<i>Tuna steak with pistachio, spinach and radish from Treviso</i>	
Spiedini di calamari e gamberi (4pz)	€ 20,00
<i>shrimps and squid skewers</i>	
Gamberoni alla griglia (5pz) pescato nostrano	€ 25,00
<i>Big grilled shrimps (5 pieces)</i>	
Pesce fresco del giorno al forno/sale (rombo/branzino/rana pescatrice/orata/soaso)	€ 6,00/hg
<i>Fresh fish, baked or cooked under salt</i>	
Fritto misto di pesce con paranza di stagione	€ 20,00
<i>mix of fried fish</i>	
Gratinato misto di mitili, crostacei e calamari al forno	€ 22,00
<i>mixed au gratin of mussels, crustaceans, baked squid</i>	
Trancio di pesce spada alla griglia	€ 22,00
<i>Grilled swordfish steak</i>	
Trancio di ricciola gratinato al forno	€ 23,00
<i>Baked amberjack steak au gratin</i>	
Aragosta alla catalana o alla griglia	€ 20,00/hg
<i>Lobster catalana style or grilled</i>	
Scamponi alla griglia	€ 32,00
<i>Grilled lobster</i>	
Gran Catalana (con grillo di mare, aragosta, scamponi, mazzancolle e verdure)	€ 60,00
<i>Lobster, spiny lobster, big scampi, prawns and vegetables</i>	
Pesce pescato nostrano (secondo pescato)	Da € 6,50/hg
<i>Locally caught fish</i>	

Gli Antipasti di Carne

Bresaola rucola,grana e funghi champignon	€ 16,00
<i>Bresaola with rocket,grana cheese, mushrooms</i>	
Caprese con rucola,pomodoro,mozzarella, mais e olive nere	€ 16,00
<i>Caprese with tomatoes,rocket,mozzarella cheese and black olives</i>	
Prosciutto e melone	€ 14,00
<i>Ham and melon</i>	
Prosciutto Patanegra, mozzarella di bufala, acciughe del cantabrico	€ 22,00
<i>Patanegra ham. Buffalo mozzarella,Cantabrian anchovies</i>	
Carpaccio di carne salada in salsa Citronette	€ 16,00
<i>Salted meat carpaccio in citronette sauce</i>	

I Primi di Carne

Tagliatelle al ragù romagnolo	€ 13,00
<i>Noodles in bolognese sauce</i>	
Strozzapreti ai 4 formaggi con speck e noci	€ 14,00
<i>Handmade pasta in four different cheese sauce,smoked jam and wanuts</i>	
Raviolacci di ricotta e spinaci con radicchio, pecorino, pomodorini e panna	€ 16,00
<i>Big ravioli filled with ricotta cheese, spinachs,radish,pecorino cheese, little tomatoes and sour cream</i>	
Lasagnetta al forno	€ 14,00
<i>Baked lasagna</i>	
Tortellini "Torsani" con prosciutto Patanegra e funghi champignon	€ 22,00
<i>("Torsani"tortellini in Patanegra ham and champignon mushrooms)</i>	
Parmigiana di melanzane	€ 15,00
<i>Egg plants parmigiana</i>	

I Secondi di Carne

Bistecca di manzo alla griglia	€ 24,00
<i>Beefsteak</i>	
Filetto di Angus alla griglia	€ 28,00
<i>Grilled angus fillet</i>	
Petto di pollo con verdure	€ 20,00
<i>Chicken breast with vegetables</i>	
Tagliata di manzo alla griglia al sale grosso e rosmarino	€ 26,00
<i>Sliced beef grilled with rosemary and coarse salt</i>	
Fiorentina	€ 6,00/hg
<i>T-bone steak</i>	
Scelta di carne rossa di manzo in vetrina	€ 6,00/hg
<i>Rich selection of beef meat in display cabinet</i>	
Cotoletta alla milanese con patatine fritte	€ 19,00
<i>Wiener schnitzel with french fries</i>	
Scaloppina di filetto di Angus (vino,limone,aceto balsamico)	€ 28,00

I Contorni

Insalata mista	€ 6,00
<i>Mixed salad</i>	
Patatine fritte	€ 6,00
<i>French fries</i>	
Verdure in pinzimonio	€ 9,00
<i>Vinaigrette of vegetables</i>	
Insalata verde	€ 6,00
<i>Green Salad</i>	
Verdure grigliate	€ 10,00
<i>Grilled vegetables</i>	

Le Insalatone

Insalatona Primavera	€ 15,00
Insalata, rucola, pomodoro, mais, mozzarella, olive verdi e tonno (salad, rocket, tomatoes, corn, mozzarella cheese, green olives and tuna)	
Insalatona del canale	€ 16,00
Insalata, pomodorini, noci, pecorino, scaglie di grana, zucchine grigliate, fiocchi di bresaola (salad, tomatoes, walnuts, pecorino cheese, slice of parmesan, grilled zcourgettes, dried beef)	
Insalata Aurora	
Insalata mista, gamberi, tonno, noci, polipo (salad,, walnuts, tuna, shrimps, octopus)	€ 19,00
Insalatona Nizzarda	€ 17,00
Uova, insalata, pomodoro, tonno e olive (eggs, salad, tomatoes, tuna and olives)	

Le Piadine e i Panini Speciali di nostra produzione

Piada prosciutto crudo, stracchino e rucola	€ 9,00
<i>Piadina Parma Ham, soft cheese and rocket</i>	
Piada prosciutto cotto e mozzarella	€ 8,00
<i>piadina with baked ham and mozzarella cheese</i>	
Piada con carne salada e misto di insalata	€ 12,00
<i>Piadina with salted meat, salad</i>	
Piada con salsiccia, pecorino e mozzarella	€ 9,00
<i>piadina with sausages, pecorino cheese and mozzarella cheese</i>	

Le Pizze Classiche

Margherita	€ 6,00
<i>Tomato, mozzarella cheese, basil</i>	
Romana (origano, acciughe e capperi)	€ 8,00
<i>Tomato, mozzarella cheese, origan, capers and anchovies</i>	
Napoli (origano, acciughe)	€ 8,00
<i>Tomato, mozzarella cheese, origan, anchovies</i>	
Quattro stagioni (prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive)	€ 9,00
<i>Tomato, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms, olives</i>	
Tonno e Cipolla (tonno e cipolla)	€ 9,00
<i>Tomato, mozzarella cheese, tuna and onion</i>	
Quattro formaggi (mozzarella, fontina, grana, emmenthal, gorgonzola)	€ 9,00
<i>Tomato, mozzarella, grana and fontina cheese, emmenthal, blue cheese</i>	
Diavola (salame e peperoncino)	€ 9,00
<i>Tomato, mozzarella cheese, chili peppers and salami</i>	
Frutti di mare (pomodoro e frutti di mare)	€ 16,00
<i>Tomato and seafood</i>	
Vegetariana (zucchine, peperoni e melanzane)	€ 9,50
<i>Tomato, mozzarella cheese, peppers, aubergines, courgettes</i>	
Prosciutto e Funghi (prosciutto cotto e funghi)	€ 9,00
<i>Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms</i>	

Le Pizze Speciali

Campana (bufala, salame piccante e olive)	€ 9,50
<i>Tomato, buffalo mozzarella cheese, hot salami and olives</i>	
Bufalotta (bufala, pendolini e basilico)	€ 9,50
<i>Tomato, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil</i>	
Mare e monti (porcini, gamberi e zucchine)	€ 15,00
<i>Tomato, mozzarella cheese, porcini mushrooms, shrimps, courgettes</i>	
Gustosa (salame piccante, cipolla di Tropea, gorgonzola, capperi e origano)	€ 9,50
<i>Hot salami, Tropea onions, blue cheese, capers, origan</i>	
Parmigiana (melanzane, prosciutto cotto e grana)	€ 9,50
<i>tomato, mozzarella cheese, aubergines, ham, grana cheese</i>	
Patatona (mozzarella, salsiccia, patate al forno, pecorino al forno)	€ 9,50
<i>mozzarella cheese, baked potatoes, pecorino cheese, sausages</i>	
Vecchia Modena (radicchio, salame piccante, aceto balsamico e grana)	€ 9,50
<i>Mozzarella cheese, tomato, radicchio, hot salami, Modena vinegar, grana cheese</i>	
Tirolese (mozzarella, gorgonzola, radicchio in cottura, speck in cottura)	€ 9,50
<i>Mozzarella cheese, blue cheese, radicchio, smoked ham</i>	
Burrata (base Margherita con prosciutto crudo di Parma e burrata)	€ 12,00
<i>Mozzarella and burrata cheese, Parma ham</i>	

Aurora (bianca con mozzarella,salmone affumicato,zucchine e rucola) <i>Mozzarella cheese,smoked salmon,courgettes,rocket</i>	€ 14,00
Mia (rossa con burrata, rucola,pomodorini,chicchi di melograno) <i>Burrata cheese,rocket,cherry tomatoes,pomegranate grains</i>	€ 12,00
Spagnola (bianca, pomodorini,acciughe Cantabrico, rucola) <i>Mozzarella and burrata cheese, cherry tomatoes, Canatabrico anchovies,rocket</i>	€ 14,00
Estiva (bianca,misticanza,cipolla di Tropea,pomodo ri e scaglie di grana) <i>Mozzarella and burrata cheese, Tropea onions,tomatoes,slice of granacheese</i>	€ 12,00
Gourmet (prosciutto iberico <u>Patanegra</u>,burrata) <i>Spanish Patanegra ham, burrata cheese</i>	€ 22,00
Sardoncina (pomodoro,capperi,sardoncini,rucola e origano) <i>Tomato,capers,sardoncini,rocket,origan</i>	€ 12,00
Paco (mozzarella, speck,gorgonzola,funghi,rucola) <i>Mozzarella cheese, smocked ham.blue cheese,mushrooms,rocket</i>	€ 9,50
Campagnola (mozz.,salsiccia,porcini,panna) <i>Mozzarella cheese,sausages,mushrooms,cream</i>	€ 13,00
Meditarranea (mozz.zucchine,pomodorini,gamberetti,burrata) <i>Mozz.courgettes,cherry tomatoes,shrimps,burrata cheese</i>	€ 15,00
Appetitosa (porcini,salsiccia, patate al forno) <i>Tomatoes,mushrooms,sausages,baked potatoes</i>	€ 12,00
Completa (bufala,rucola,crudo,scaglie di parmigiano) <i>Tomato sauce,buffalo cheese,rocket,ham,parmesan slices</i>	€ 12,00
Delicata (porcini,grana) <i>Tomato sauce,mozzarella,mushrooms,grana slice</i>	€ 14,00
Sfiziosa (salsiccia,spinaci,ventricina) <i>Tomato sauce,mozzarella,sausages,spinachs,hot salami</i>	€ 13,00
Calzone (prosciutto cotto e funghi) <i>Tomato, mozzarella cheese, ham and mushrooms</i>	€ 9,50

Le Pizze Gourmet

Deliziosa (mozz.,guanciaie croccante,crema di zucca,bufala) <i>Mozz.,crispy bacon,pumpkin cream,buffalo cheese</i>	€ 14,00
Rustica (mozz.,patate al forno,friarelli,olive taggiasche) <i>Mozz,baked potatoes,broccoli rabe,olives</i>	€ 14,00
Chic (mozz.,salmone marinato,stracciatella di bufala,granella di pistacchio) <i>Mozz.,salmon,buffalo cheese cream,pistachios</i>	€ 16,00

Variazioni: da €1,50 a €3,00