





ARTÉ

DINNER

Antipasti

- Tartar von der roten Garnele aus Sizilien mit Tomatenwasser und Avocado-Eis 22 €
La tartare di gambero rosso di Sicilia, a acqua di Pomodoro, gelato all'avocado
Red shrimp tartare from Sicily with tomato water and avocado ice cream
BDGN
- Carpaccio vom hiesigen Rind, Quinoa, roten Zwiebeln und Sauce Bénaise 19 €
Il carpaccio ai bue alpino, quinoa croccante, cipolla rossa e salsa Bernese
Alpine beef carpaccio with crispy quinoa, red onions and Bénaise sauce
CIL
- Zucchiniblüten mit Burrata, Pfirsichen, Walnüssen und jungem Blattspinat 16 €
Fiori di zucca con burrata, pesche, noci e spinacino fresco 
Zucchini Flowers with burrata, peaches, walnuts and baby spinach
GHI
- Knuspriges Filo-Teigtäschchen mit Auberginen-Caponata und Extrakt vom geräucherten Provola 16 €
Fagottino croccante di pasta fillo con caponata di melanzane e colatura di provola affumicata 
Crispy Phyllo Pastry Parcel with eggplant caponata and smoked Provola extract
ACEILHG
- Marinierter Seesaibling, Schüttelbrot, Sellerie-Rettich-Mousse 20 €
Il salmerino marinato, Schüttelbrot, mousse di sedano rapa e rafano
Marinated char, Schüttelbrot, celeriac and horseradish mousse
ADGIL

Zuppe

Zucchini-Minz-Velouté mit Ricotta-Knödeln und frischen Kräutern	10 €
Vellutata di zucchini e menta con canederli di ricotta alle erbe	
Zucchini and Mint Velouté with ricotta herb dumplings	
ACGI	
Wassermelonen-Tomaten-Essenz mit Gurken und gebratenem Oktopus	12 €
Centrifuga di anguria e pomodoro con cetrioli e polpo fritto	possible 
Watermelon and Tomato Essence with cucumber and fried octopus	
BDILN	

Primi

„Plin“-Ravioli mit Lambraten, grüner Spargel und Ricotta	20 €
I ravioli del „Plin“ all’arrostito di agnello, asparagi verdi, ricotta	
„Plin“ ravioli with roasted lamb, green asparagus and ricotta	
ACGIL	
Paccheri mit Seeteufel-Ragout und Basilikum-Pesto	22 €
I paccheri al ragù di rana pescatrice, pesto al basilico	
Paccheri with monkfish ragout and basil pesto	
ADILBN	
„Hugo“-Risotto mit Himbeer-Crumble und Gänsespeck	20 €
Risotto „Hugo“ con crumble di lamponi e speck d’oca	
„Hugo“ Risotto with raspberry crumble and goose speck	
ILG	
Eierteig-Tagliatelle mit Bologneser Ragout vom „Fassona“-Rind und getrockneten Steinpilzen	19 €
Le tagliatelle di pasta all’uovo, Bolognese di mucca „Fassona“, funghi porcini secchi	
Egg tagliatelle with „Fassona“ beef Bolognese and dried porcini mushrooms	
ACIL	
Spaghettoni Carbonara von der Bernsteinmakrele mit schwarzem Sommertrüffel	22 €
Spaghettoni alla carbonara di ricciola con tartufo nero estivo	
Spaghettoni Carbonara with Amberjack and black summer truffle	
ABCDIN	






Signature

Vegane Parmigiana mit Mozzarella aus Sojamilch	26 €
Parmigiana vegana con mozzarella di latte di soia	✓
Vegan Parmigiana with soy milk mozzarella	
AFEHI	
Regenbogenforelle aus der Passer im Pergament gegart mit Sommergemüse und Zitronenbutter	28 €
Trota arcobaleno del Passirio al cartoccio con verdure estive e burro al limone	
Rainbow Trout from the Passirio river en Papillote with summer vegetables and lemon butter	
IDG	

Secondi

Kurz angebratenes japanisches Wagyu mit Riesengarnelen, knusprigen Algen & Wasabi-Mayonnaise	44 €
Wagyu giapponese appena scottato con mazzancolle, alga fritta e maionese al wasabi.	
Lightly Seared Japanese Wagyu with king prawns, crispy seaweed and wasabi mayonnaise.	
ABDFICEN	
„Betrunkenes“ junges Spanferkel mit Äpfeln und Calvados, Dauphine-Kartoffeln	29 €
Il maialino „ubriaco“, mele e calvados, patate Dauphine	
„Drunken“ suckling pig with apples and Calvados, Dauphine potatoes	
ACHIL	
Kalbsfilet tonnato, warm serviert mit Mönchsbart und Piadina aus der Romagna	34 €
Il filetto di vitello tonnato caldo, agretti, piadina romagnola	
Warm veal fillet tonnato with agretti and Romagna piadina	
ACDIL	
Ceviche vom Wolfsbarsch mit grünem Apfel, geschmortem Baby-Fenchel und frittierten Paprikaschoten	32 €
Ceviche di branzino con mela verde, mini finocchio brasato e peperoni fritti	
Sea Bass Ceviche with green apple, braised baby fennel and fried peppers	
BDILN	

Dolci

Tiramisu mit dunklem Forst „Sixtus“ Bier	12 €
Il tiramisù alla birra scura Forst „Sixtus“	
Tiramisu with dark Forst „Sixtus“ beer	
ACHGL	
Kaiserschmarrn-Halbgefrorenes mit Kompott vom Südtiroler Apfel g.g.A.	12 €
Semifreddo “Kaiserschmarrn” con composta di mele Alto Adige I.G.P.	
Kaiserschmarrn Semifreddo with South Tyrolean Apple P.G.I. compote	
ACGL	
Mousse aus Valrhona Guanaja 70% mit Himbeeren und Langues de Chat	12 €
Mousse al Valrhona Guanaja 70%, lamponi e lingua di gatto	
Valrhona Guanaja 70% mousse, raspberries, langues de chat	
ACG	
Erdbeersorbet mit Prosecco-Schaum	10 €
Sorbetto alla fragola con spuma al Prosecco	
Strawberry Sorbet with Prosecco foam	
L	
Käseplatte „De Gust“	16 €
Il tagliere di formaggi „De Gust“	
Cheese platter „De Gust“	
GLH	



I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:
Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
Our dishes and beverages can contain the following substances:

A	Glutenhaltiges Getreide cereali contenenti glutine cereals containing gluten	I	Sellerie / sedano / celery
B	Krebstiere / crostacei / shellfish	J	Senf / senape / mustard
C	Eier / uova / eggs	K	Sesamsamen semi di sesamo sesame seeds
D	Fisch / pesce / fish	L	Schwefeldioxid und Sulfite anidride solforosa e solfiti sulphur dioxide and sulphites
E	Erdnüsse / arachidi / peanuts	M	Lupinen / lupini / lupin
F	Soja / soy	N	Weichtiere / molluschi / molluscs
G	Milch / latte / milk		
H	Schalenfrüchte / frutta a guscio / nuts		

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

AURORA

HOTEL | RESTAURANT | LISTENING BAR
PASSEGGIATA LUNGO PASSIRIO 40 | 39012 MERANO | ITALY
T +39 0473 211 800 | INFO@HOTELAURORA.BZ
HOTEL-AURORA-MERAN.COM

