

**ARTÉ**

LUNCH

# Lunch Specials / daily until 15:15, except Wednesdays

Hamburger vom Alpenrind mit Blauschimmelkäse, veredelt durch Bierreifung, Tropea-Zwiebeln und rustikalen Kartoffeln

Hamburger di manzo alpino con formaggio blu affinato alla birra, cipolla di Tropea e patate rustiche

Alpine beef burger with beer-aged blue cheese, Tropea onions and rustic potatoes

18 € / ACFGIL

Club Sandwich mit Putenbrust, Bacon, Salat, Ochsenherztomate und Tartarsauce

Club Sandwich con arrosto di tacchino, bacon, lattuga, pomodoro cuore di bue e salsa tartara

Club Sandwich with roasted turkey, bacon, lettuce, beefsteak tomato, and tartar sauce

16 € / L

Frühlings-Salat mit saisonalem Blattsalat, Kirschtomaten, Karotten, Rote Bete und Balsamico-Dressing

L'insalata primavera con misticanza di stagione, pomodorini, carote, rapa rossa e dressing all'aceto balsamico

Spring Salad with seasonal mixed greens, cherry tomatoes, carrots, red beetroot, and balsamic dressing

13 € / V<sup>1</sup>BCJL

Aurora-Salat mit Garnelen, Avocado, Feldsalat, Ananas und Cocktailsauce

L'Insalata Aurora con gamberi, avocado, rucola valeriana, ananas e salsa cocktail

Aurora Salad with shrimp, avocado, corn salad, pineapple, and cocktail sauce

17 € / ACJL

Caesar Salad mit Römersalat, Rispentomaten, Croutons, Parmesanspänen, gegrilltem Hähnchen und French Dressing

Caesar Salad con lattuga romana, pomodori ramati, crostini di pane, scaglie di parmigiano, pollo grigliato e french dressing

Caesar Salad with romaine lettuce, cluster tomatoes, croutons, parmesan shavings, grilled chicken, and French dressing

16 € / ACGJL

# Antipasti

Tartar von der roten Garnele aus Sizilien, Tomatenwasser & Avocado-Eis 22 €

La tartare di gambero rosso di Sicilia, 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

Zucchini Blüten 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, Auberginen-Caponata, Provola-Extrakt 16 €

Fagottino di pasta fillo, caponata di melanzane, colatura di Provola



Crispy Phyllo Pastry Parcel with eggplant caponata and 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 knusprig gebratenem Oktopus

12 €

possible

Centrifuga di anguria e pomodoro  
con cetrioli e polpo fritto croccante

Watermelon and Tomato Essence  
with cucumber and crispy fried octopus

BDILN

# Primi

„Plin“-Ravioli mit Lamnbraten, 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 Gänsefleisch 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 19 €  
und getrockneten Steinpilzen  
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 22 €  
mit schwarzem Sommertrüffel  
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 V  
Vegan Parmigiana with soy milk mozzarella

AFEHI

Regenbogenforelle aus der Passer im Pergament gegart 28 €  
mit Sommergemüse und Zitronenbutter

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 29 €  
mit Äpfeln und Calvados, Dauphine-Kartoffeln

Il maialino „ubriaco“,  
mele e calvados, patate Dauphine

„Drunken“ suckling pig  
with apples and Calvados, Dauphine potatoes

ACHIL

Kalbsfilet tonnato, warm serviert 34 €  
mit Mönchsbarth und Piadina aus der Romagna

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 €

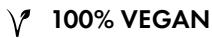
Ceviche di branzino con mela verde,  
mini finocchio brasato e peperoni fritti

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



**VEGETARIAN**

---

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

