

ARTÉ

DINNER

Antipasti

Tartar von der roten Garnele aus Sizilien mit Tomatenwasser und Avocado-Eis 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	22 €
Carpaccio vom hiesigen Rind, Quinoa, roten Zwiebeln und Sauce Bénaise Il carpaccio ai bue alpino, quinoa croccante, cipolla rossa e salsa Bernese Alpine beef carpaccio with crispy quinoa, red onions and Bénaise sauce CIL	19 €
Zucchini Blüten mit Burrata, Pfirsichen, Walnüssen und jungem Blattspinat Fiori di zucca con burrata, pesche, noci e spinacino fresco Zucchini Flowers with burrata, peaches, walnuts and baby spinach GHI	16 € 
Piädina aus Roggenmehl mit unserem Thunfisch in Öl, marinierten Zucchini, „Vene“-Kresse und griechischem Joghurt La piädina di farina di segale con il nostro tonno sott'olio, zucchine marinate, crescione „vene“ e yogurt greco Rye flour piädina with our own tuna in oil, marinated zucchini, „vene“ cress and Greek yogurt ABDGNL	16 € possible 
Marinierter Seesaibling, Schüttelbrot, Sellerie-Rettich-Mousse Il salmerino marinato, Schüttelbrot, mousse di sedano rapa e rafano Marinated char, Schüttelbrot, celeriac and horseradish mousse ADGIL	20 €

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

Ravioli mit Steinpilzen, Almkäsefondue, knusprigem Südtiroler Speck und Thymian	22 €
Ravioli con funghi porcini, fonduta di formaggio d'alpeggio, speck d'Alto Adige croccante e timo	
Ravioli with porcini mushrooms, alpine cheese fondue, crispy South Tyrolean speck and thyme	
ACGIc	
Paccheri mit Kirschtomaten und Basilikum, Perlaubergine, Büffelmozzarella und Guinness-Reduktion	20 €
I paccheri con pomodorini e basilico, melanzane perlina, mozzarella di bufala e ristretto di Guinness	
Paccheri with cherry tomatoes and basil, baby eggplant, buffalo mozzarella and Guinness reduction	
AGIL	
„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 frische Pfifferlinge	19 €
Le tagliatelle di pasta all'uovo, Bolognese di mucca „Fassona“ e finferli freschi	
Egg tagliatelle with „Fassona“ beef Bolognese and fresh chanterelles	
ACIL	
Spaghettone Carbonara von der Bernsteinmakrele mit schwarzem Sommertrüffel	22 €
Spaghettone alla carbonara di ricciola con tartufo nero estivo	
Spaghettone 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 frita 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	
Hirschkarree „rosa“ mit frischen Pfifferlingen, roter Bete und violetten Kartoffeln	36 €
Il carré di cervo „rosa“ con finferli freschi, rapa rossa e patate viola	
Venison rack „rosé“ with fresh chanterelles, red beetroot and purple potatoes	
IL	
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

In Gewürztraminer mariniertes Pfirsich, Valrhona Guanaja 70% Süppchen,
Meringue und Vanilleeis

12 €



La pesca marinata al Gewürztraminer, zuppetta al Valrhona Guanaja 70%,
meringa e gelato alla vaniglia

Peach marinated in Gewürztraminer, Valrhona Guanaja 70% soup,
meringue and vanilla ice cream

CGL

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

