ARTÉ

DINNER

Abends

Carpaccio vom hiesigen Rind, knusprige Quinoa,
rote Zwiebel und Sauce Béarnaise

€ 19 | CIL

Sanft in Öl gegartes Eigelb, sizilianische rote Garnele,
Kastanien und schwarzer Trüffel

€ 20 | BDGN |

–

Ochsenschwanz-Consommé,
ihrem Gemüse und Profiterole

€ 12 | ACGIL

Kürbisrisotto, Steinpilze und Amaretti

€ 19 | ACGHI | possible

Tagliolini mit Sepiatinte,
Hummer und Thunfisch-Bottarga

€ 22 | ABCDIL

–

Kurz angebratenes japanisches Wagyu mit Riesengarnelen,
frittierten Algen und Wasabi-Mayonnaise

€ 44 | ABDFICEN

Seezunge nach Müllerin Art,
Spinat und Kartoffelconfit mit Trüffel

€ 36 | ADGIL

Vegane Parmigiana mit Mozzarella aus Sojamilch

€ 26 | AFEHI |

–

Kürbis-Crème-brûlée und Guanaja-Schokoladeneis mit 70 % Kakao

€ 10 | CG |

Buchweizen-Apfel-Küchlein mit Vanillesauce

€ 10 | ACGHL |

Käseplatte „De Gust“

€ 16 | GLH |

Cena

Carpaccio di bue alpino, quinoa croccante,
cipolla rossa e salsa bernese

€ 19 | CIL

Tuorlo in oliocottura, gambero rosso di Sicilia,
castagne e tartufo nero

€ 20 | BDGN |

–

Consommé di coda di bue,
le sue verdure e profiterole

€ 12 | ACGIL

Risotto alla zucca, porcini e amaretti

€ 19 | ACGHI | possible

Tagliolini al nero di seppia,
astice e bottarga di tonno

€ 22 | ABCDIL

–

Wagyu giapponese appena scottato
con mazzancolle, alga fritta e maionese al wasabi

€ 44 | ABDFICEN

Sogliola alla mugnaia,
spinaci e patate confit al tartufo

€ 36 | ADGIL

Parmigiana vegana con mozzarella di latte di soia

€ 26 | AFEHI |

–

Crème brûlée alla zucca e gelato al cioccolato Guanaja al 70%

€ 10 | CG |

Tortino di grano saraceno e mele con salsa alla vaniglia

€ 10 | ACGHL |

Il tagliere di formaggi “De Gust”

€ 16 | GLH |

Dinner

Alpine beef carpaccio, crispy quinoa,
red onion and béarnaise sauce
€ 19 | CIL

Oil-poached egg yolk, Sicilian red prawn,
chestnuts and black truffle
€ 20 | BDGN |

–

Oxtail consommé, its vegetables
and profiterole
€ 12 | ACGIL

Pumpkin risotto, porcini mushrooms and amaretti
€ 19 | ACGHI | possible

Squid ink tagliolini,
lobster and tuna bottarga
€ 22 | ABCDIL

–

Lightly seared Japanese Wagyu with king prawns,
fried seaweed and wasabi mayonnaise
€ 44 | ABDFICEN

Sole meunière, spinach
and truffle confit potatoes
€ 36 | ADGIL

Vegan Parmigiana with soy milk mozzarella
€ 26 | AFEHI |

–

Pumpkin crème brûlée and 70% Guanaja chocolate ice cream
€ 10 | CG |

Buckwheat and apple cake with vanilla sauce
€ 10 | ACGHL |

"De Gust" cheese platter
€ 16 | GLH |

100% VEGAN **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

B Krebstiere / crostacei / shellfish

C Eier / uova / eggs

D Fisch / pesce / fish

E Erdnüsse / arachidi / peanuts

F Soja / soy

G Milch / latte / milk

H Schalenfrüchte / frutta a guscio / nuts

I Sellerie / sedano / celery

J Senf / senape / mustard

K Sesamsamen
semi di sesamo
sesame seeds

L Schwefeldioxid und Sulfite
anidride solforosa e solfiti
sulphur dioxide and sulphites

M Lupinen / lupini / lupin

N Weichtiere / molluschi / molluscs

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 provocate 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