

ARTÉ

LUNCH

Mittag

Vitello tonnato und Schüttelbrot

€ 19 | ABCDILN

Herzhafter Cannolo mit Ziegenkäsemousse,
Pistazien und Feigenkompott

€ 16 | ACEGHL | 

Nizza-Salat mit unserem Thunfisch in Öl, Taggiasca-Oliven
und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer

€ 19 | BCDJLN

Tagliatelle aus Eierteig mit Ragù
vom piemontesischen Fassona-Rind

€ 20 | ACIL

Kürbisrisotto, Steinpilze und Amaretti

€ 19 | ACGHI |  possible 

Regenbogenforelle aus der Passer, im Pergament gegart,
mit Gemüse und Zitronenbutter

€ 28 | IDG

Rinderfilet mit Birne in Lagrein
und Roquefort-Mousse

€ 34 | ACGIL

Cheesecake mit Robiola-Käse und Kaki

€ 10 | AGH | 

Tiramisù mit dunklem Forst „Sixtus“ Bier

€ 12 | ACHGL | 

Pranzo

Vitello tonnato e Schüttelbrot

€ 19 | ABCDILN

Il cannolo salato con mousse di caprino,
pistacchi e composta di fichi

€ 16 | ACEGHL | 

Insalata nizzarda con il nostro tonno sott'olio,
olive taggiasche e acciughe del Cantabrico

€ 19 | BCDJLN

Tagliatelle di pasta all'uovo
con ragù di Fassona piemontese

€ 20 | ACIL

Risotto alla zucca, porcini e amaretti

€ 19 | ACGHI |  possible 

Trota arcobaleno del Passirio al cartoccio
con verdure e burro al limone

€ 28 | IDG

Filetto di manzo con pera al vino Lagrein
e mousse di Roquefort

€ 34 | ACGIL

Cheesecake con robiola e cachi

€ 10 | AGH | 

Il tiramisù alla birra scura Forst "Sixtus"

€ 12 | ACHGL | 

Lunch

Vitello tonnato and Schüttelbrot rye crispbread

€ 19 | ABCDILN

Savoury cannolo with goat's cheese mousse,
pistachios and fig compotett

€ 16 | ACEGHL | 

Niçoise salad with our tuna in oil, Taggiasca olives
and Cantabrian anchovies

€ 19 | BCDJLN

Egg pasta tagliatelle
with Piedmontese Fassona beef ragù

€ 20 | ACIL

Pumpkin risotto, porcini mushrooms and amaretti

€ 19 | ACGHI |  possible 

Rainbow trout from the Passirio River, cooked en papillote,
with vegetables and lemon butter

€ 28 | IDG

Beef fillet with pear in Lagrein wine
and Roquefort mousse

€ 34 | ACGIL

Cheesecake with robiola cheese and persimmon

€ 10 | AGH | 

Tiramisù with dark Forst "Sixtus" beer

€ 12 | ACHGL | 



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-MERANO.COM

