

menu

◦ RESTAURANT ◦

Antipasti – Starters

Sgombro del Mediterraneo affumicato all'ulivo leccino, crema al latte di capra nostrano, nocciole tostate e scapece di zucchine

Mediterranean mackerel smoked with Leccino olive trees, local goat's milk cream, toasted hazelnuts and courgette scapece
(Allergeni/Allergens: 4,7,8)

€ 18

Baccalà mantecato, gazpacho di acquasale, croccante al timo limonato, cipolla in agrodolce e essenza al basilico

Creamed cod, acquasale style gazpacho, lemon thyme brittle, sweet and sour onion and basil essence
(Allergeni/Allergens: 1,4,7,9)

€ 18

Carpaccio di manzo marinato alle erbe fresche, aria al pecorino e il suo estratto con macaron alla barbabietola disidratata

Beef carpaccio marinated in fresh herbs, pecorino cheese air and its extract with dehydrated beetroot macaron
(Allergeni/Allergens: 1,3,5,7,8,9)

€ 20

Melanzana ripiena della tradizione, burratina artigianale e pomodoro bruciato al sentore di agrumi

Traditional stuffed aubergine, artisanal burratina cheese and burnt tomato with a hint of citrus fruit
(Allergeni/Allergens: 1,3,5,7,8,9)

€ 16

Primi Piatti - Pasta & Rice

Spaghettoni freschi alle vongole dei nostri mari con salicornia, mollica di pane croccante al limone e bottarga di tonno

Fresh spaghetti with clams from our seas with salicornia, crunchy lemon breadcrumbs and tuna bottarga
(Allergeni/Allergens: 1,4,9,14)

€ 24

Gnocchetti di patate verdi, tartare di gambero viola di Sicilia e perlage di tartufo estivo Salentino

Green potato gnocchi, Sicilian purple prawn tartare and Salento summer truffle perlage
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,9)

€ 22

Risotto Camaroli invecchiato 18 mesi mantecato al canestrato pugliese, asparagi scottati alla maggiorana e gocce di vincotto ai fichi

Risotto Camaroli aged 18 months creamed with Apulian Canestrato cheese, seared asparagus with marjoram and drops of figs vincotto
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,9)

€ 22

Tortelli alle erbe di macchia e straciatella con fondente di cipolla rossa di Acquaviva, Capocollo di Martina Franca croccante e datterino giallo

Tortelli with scrub herbs and straciatella with Acquaviva red onion fondant, crunchy Martina Franca Capocollo and yellow datterino tomatoes
(Allergeni/Allergens: 1,2,3,7,9)

€ 22

Secondi - Main Course

Polpo croccante, la sua maionese all'olio Evo, tempura di alga nori, carciofi e salsa agrodolce di peperoni

Crispy octopus, its extra virgin olive oil mayonnaise, nori seaweed tempura, artichokes and sweet and sour pepper sauce
(Allergeni/Allergens: 1,4,5,9)

€ 26

Tonno scottato, patate in doppia consistenza e salsa orientale

Seared tuna, double consistency potatoes and oriental sauce
(Allergeni/Allergens: 1,4,6,7,9)

€ 25

Filetto di vitello glassato, scaloppa di foies gras, scalogno confit allo zafferano del Salento e patata morbida

Glazed veal fillet, foies gras escalope, shallot confit with Salento saffron and soft potato
(Allergeni/Allergens: 7,9)

€ 30

Tortino soffice di cicoriella selvatica e fiore di zucca in tempura su crema di pecorino foggiano DOP

Soft pie of wild chicory and courgette flower in tempura on Foggiano DOP pecorino cheese cream
(Allergeni/Allergens: 1,3,5,7,9)

€ 22

Dessert

Crème brûlée al sentore di lavanda, zeste di limone candito e soffice al caramello salato

Crème brûlée by a scent of lavender, candied lemon zest and soft salted caramel
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)

€ 9

Spuma al mango gelato, croccante alla mandorla e cioccolato

Frozen mango foam, almond brittle and chocolate
(Allergeni/Allergens: 1,7,8)

€ 9

Rocher al cocco e variazione di ananas

Coconut rocher and pineapple variation
(Allergeni/Allergens: 1,7,8)

€ 9

La nostra versione dei Tre Cioccolati

Our version of the Three Chocolates
(Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)

€ 9

Aurora

◦ RESTAURANT ◦

menu

◦ RESTAURANT ◦

Aurora

◦ RESTAURANT ◦