

SELEZIONE AURA MARE

Moscardini alla Luciana con polenta di mais Bianco Perla

Curled octopus with polenta of “Bianco Perla” corn

Moschuspolypen mit polenta von “Bianco Perla” Mais

D.I.N.

Zuppetta di pesce

Fish soup

Fischsuppe

B.D.N.I.

Risotto alle seppie nere, pesto di prezzemolo e crudo di gamberi rossi di Sicilia

Risotto with black cuttlefish, parsley pesto and raw red prawns from Sicily

Risotto mit schwarzem Tintenfisch, und rohen sizilianischen roten Garnelen

B.N.

Ricciola al forno, salsa olandese, crema di ceci e cime di rapa

Baked amberjack, hollandaise sauce, chick peas cream and turnip tops

gebäckter Adlerfisch, hollandaise Soße, Kichererbsencreme und Rübstiele

C.D.

Prezzo degustazione Euro 45

*I menu a degustazione vengono proposti per l'intero tavolo
The Tasting Menus are for the enjoyment of the entire table*

Coperto Euro 3,00
Cover charge Euro 3.00

SELEZIONE AURA TERRA

Cotechino scottato, spuma di patate al rafano e fagioli borlotti

Cooked boiled salami, horseradish-potato foam and “Borlotti” beans
Gekochte Salami, Meerrettich-Kartoffel Schaum und “Borlotti” Bohnen

Tortelli ai porcini, crema di topinambur e polvere di erbe aromatiche

Tortelli with porcini mushrooms, Jerusalem artichoke cream and aromatic herb
Tortelli mit Steinpilzen, Topinamburcreme und Kräutern

A.C.E.G.

Paccheri al Monte Veronese ubriaco, culatello croccante e aglio nero

Paccheri with Monte Veronese Ubriaco cheese, crispy Culatello and black garlic
Paccheri mit Monte Veronese Ubriaco Käse, knuspringer Culatello und schwarzer Knoblauch

A.C.G.

Pollo ruspante a bassa temperatura, salsa agrodolce e carote infornate con capperi e olive

Chicken cooked at low temperature, sweet & sour sauce, baked carrots with capers and olives
Gekochtes Huhn bei niedriger Temperatur, Süß-saure Soße, Gebackene Karotten mit Kapern und Oliven

E.I.

Prezzo degustazione Euro 40

*I menu a degustazione vengono proposti per l'intero tavolo
The Tasting Menus are for the enjoyment of the entire table*

Coperto Euro 3,00
Cover charge Euro 3.00

ANTIPASTI

Starters / Vorspeise

Moscardini alla Luciana con polenta
di mais Bianco Perla € 11

Curled octopus with polenta of “Bianco Perla” corn
Moschuspolyphen mit polenta von “Bianco Perla” Mais

D.I.N.

Zuppetta di pesce € 11

Fish soup
Fischsuppe

B.D.N.I.

Cotechino scottato, spuma di patate al rafano
e fagioli borlotti € 11

Cooked boiled salami, horseradish-potato foam and “Borlotti” beans
Gekochte Salami, Meerrettich-Kartoffel Schaum und “Borlotti” Bohnen

Tartare di manzo, finferli, crema d'uovo
e tartufo del Baldo € 12

Beef tartar, chanterelle, egg cream and Monte Baldo's truffle
Rindstartar, Pfifferlinge, Eiercremes und Monte Baldo Trüffel

C.J.

PRIMI

First course / Erster Gang

Risotto alle seppie nere, pesto di prezzemolo € 16
e crudo di gamberi rossi di Sicilia (*minimo due persone*)

Risotto with black cuttlefish, parsley pesto and raw red prawns from Sicily

Risotto mit schwarzem Tintenfisch, und rohen sizilianischen roten Garnelen

B.N.

Tortelli ai porcini, crema di topinambur e € 14
polvere di erbe aromatiche

Tortelli with porcini mushrooms, Jerusalem artichoke cream and aromatic herb

Tortelli mit Steinpilzen, Topinamburcreme und aromatischem Kraut

A.C.E.G.

Spaghetti chitarra allo scoglio € 15

Spaghetti with seafood

Spaghetti mit Meeresfrüchten

A.B.C.D.N.

Paccheri al Monte Veronese Ubriaco, culatello croccante € 14
e aglio nero

Paccheri with Monte Veronese Ubriaco cheese, crispy Culatello and black garlic

Paccheri mit Monte Veronese Ubriaco Käse, knuspriger Culatello und schwarzer Knoblauch

A.C.G.

SECONDI

Second course / Zweiter Gang

Ricciola al forno, salsa olandese, crema di ceci
e cime di rapa € 18

Baked amberjack, hollandaise sauce, chick peas cream and turnip tops
gebackter Adlerfisch, hollandaise Soße, Kichererbsencreme und Rübstiele

C.D.

Sgombro grigliato, capponata di verdure
e bagna caoda € 16

Grilled mackerel, vegetable caponata and bagna cauda sauce (garlic, anchovy,
parsley)

Gegrillte Makrele, Gemüse Caponata und "Bagna Caoda" Soße (Knoblauch-
Sardellen-Petersilie)

D.H.L.

Coppa iberica, fondo al pepe rosa,
patate al burro nocciola e rape rosse € 18

Iberian pork, pink pepper sauce, potatoes with hazelnut butter and beetroot
Iberisches Spanferkel, Rosaroter Pfeffer Soße, Kartoffeln mit Haselnussbutter und
roter Bete

H.

Pollo ruspante a bassa temperatura, salsa agrodolce,
carote infornate con capperi e olive € 16

Chicken cooked at low temperature, sweet & sour sauce, baked carrots with
capers and olives

Gekochtes Huhn bei niedriger Temperatur, Süß-saure Soße, Gebackene Karotten
mit Kapern und Oliven

E.I.

Coperto Euro 3,00
Cover charge Euro 3.00

AURA

FOOD ART & TRADITION

DESSERT

€ 6

Tortino al cioccolato, salsa alle pere e vaniglia

Chocolate pie, pear sauce and vanilla

Kleiner Schokoladenkuchen, Birnensauce und Vanille

A.C.G.E.H.

Crema cotta allo yogurt e castagne

Yogurt flavoured cooked cream and chestnuts

Gekochte Creme mit Jogurt und Kastanien

A.C.G.E.H.

€ 6

Tiramisù

A.C.G.E.H.

€ 6